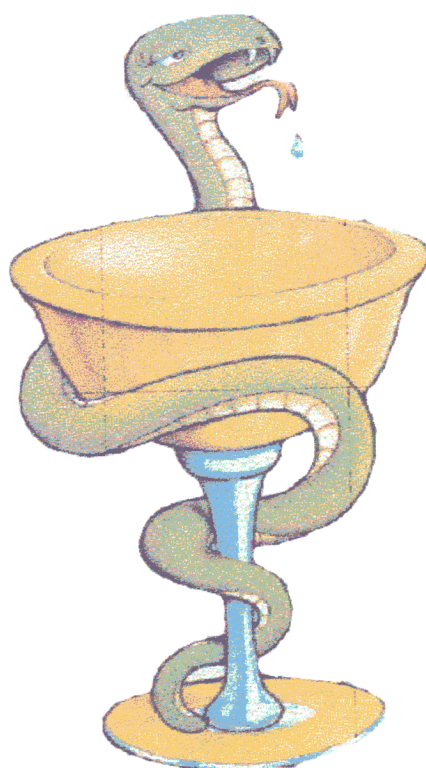


EL USO DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS COMO
MEDICAMENTO EN LA ESPAÑA CONTEMPORANEA



Autor: María Teresa Faundez García

Director: Dra. D^a Sagrario Muñoz Calvo

*Departamento: Medicina Preventiva,
Salud Pública e Historia de la Ciencia*

Unidad de Historia de la Farmacia

Facultad de Farmacia U.C.M.

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar quiero agradecer al Ministerio de Educación y Ciencia el haberme concedido una beca de formación de personal investigador, para realizar esta Tesis doctoral, así como también la beca de estancias breves en el extranjero (Argentina), donde pude recopilar la parte de este trabajo relacionada con Farmacopeas argentinas y brasileñas, esta estancia fue posible gracias a la colaboración de la Fundación Mainetti (Gonnet), y en especial de D. Jose María Mainetti, D. Gustavo Pis Diez, D. Juan Carlos Secchi, D. Ricardo Perez Titibelli y D. Alfredo Kohn Loncarica (Catedrático de Historia de la Medicina, de la Facultad de Medicina de Buenos Aires), así como la de D. Rafael Mora (director del Museo de Historia de la Farmacia de la Facultad de Farmacia de Buenos Aires), quien me ayudó y proporcionó mucha documentación sobre el tema.

La realización de este trabajo de investigación no hubiese sido posible sin la inestimable ayuda de su directora, la Dra. Sagrario Muñoz Calvo, quien en todo momento me ha apoyado y guiado.

También debo reconocer la ayuda del grupo CRUZCAMPO, la primera empresa cervecera de España, y de modo particular a D. José Emilio Martín-Oar, que me proporciono el apéndice nº 2, que fue elaborado por el Departamento de Formación de Cruzcampo para impartirlo a sus empleados. Y la de las bodegas Miguel Calatayud S. A. (Valdepeñas), por la extensa información que me ha facilitado, relacionada con la historia de la fundación de esta bodega, así como la variedad de vinos que elabora y los premios conseguidos.

Por último debo agradecer la ayuda prestada en el capítulo referente a los aguardientes de

vino, en el caso concreto del Brandy de Jerez; al presidente de la denominación de origen de brandies de Jerez: D. Evaristo Babé, por la amplia documentación que me proporcionó acerca de la cata e historia de esta bebida espirituosa.

SUMARIO

INTRODUCCION

ESTADO HISTORIOGRÁFICO DEL TEMA

I.1-CONCEPTO DE BEBIDA, LICOR Y TINTURA ALCOHOLICA.

I.2-OBJETIVOS.

I.3-FUENTES.

I.4-METODO.

CAPITULO 1: EL ALCOHOL COMO COMPONENTE DE DETERMINADAS BEBIDAS: ASPECTOS GENERALES DE SU EMPLEO.1

1.1.- LA FISIOLOGIA DEL ALCOHOL A LO LARGO DEL S. XIX.4

1.2.- GRUPOS TRADICIONALMENTE CONSIDERADOS EN LA CLASIFICACIÓN DE BEBIDAS ALCOHOLICAS.....13

1.3.- DEL ACQUA VITAE A AL ACQUA ARDENS: LA EVOLUCION DE LA PRIMERA TERAPEUTICA ALCOHOICA.19

1.3.1.- Aguardientes obtenidos del vino o sus residuos.25

1.3.2.- Aguardientes obtenidos de sustancias que contienen azúcar.67

1.3.3.-Aguardientes obtenidos de sustancias que contienen compuestos capaces de ser transformados en azúcar y luego en alcohol.72

1.4.-AGUARDIENTES MEDICINALES.....79

CAPITULO 2: LAS CEVEZAS: CERVEZAS DE CONSUMO Y CERVEZAS MEDICINALES.87

2.1.-LA CERVEZA EN LA HISTORIA: SU DEFINICION Y AMPLIA UTILIZACION COMO ALIMENTO-MEDICAMENTO.90

2.2.-PRODUCCION Y ELABORACION ARTESANAL DE LA CERVEZA:COMPOSICION, MANIPULACIONES Y CATA DE LAS CERVEZAS.	102
2.3.-TIPOS, MODALIDADES Y DISTRIBUCIÓN DE CERVEZAS: UN EJEMPLO-LA CERVEZA CRUZCAMPO.	112
2.4.-CERVEZAS MEDICINALES: CLASIFICACION Y UTILIZACION TERAPEUTICA.....	137
 CAPITULO 3: LOS VINOS DE CONSUMO.	175
3.1.-LA VID EN LA HISTORIA.	178
3.2.-EL VINO Y SUS PROCESOS DE ELABORACION: LA ARTESANAL Y LA TECNICA.	193
3.3.-CLASIFICACION MAS USUAL DE LOS VINOS ESPAÑOLES.....	204
3.3.1.- Unos vinos singulares: El vino de Toro (Zamora) y los vinos de las bodegas Miguel Calatayud (Valdepeñas).	208
 CAPITULO 4: LOS VINOS MEDICINALES.	229
4.1.- LA FISIOLOGIA TERAPEUTICA DEL VINO: SU PREPARACION, DIVISION Y NOMENCLATURA EN EL SIGLO XIX.	232
4.1.1.-División de los vinos medicinales.....	243
4.1.2.- La moderna nomenclatura farmacéutica de los vinos.....	252
4.2.-LA PRACTICA TERAPEUTICA DE LOS VINOS.	259
4.2.1.-Interpretación de los datos y fórmulas expuestos.....	540
4.3 OTRAS FORMAS FARMACEUTICAS LÍQUIDAS DONDE INTERVIENE EL ALCOHOL COMO EXCIPIENTE	567
 CAPITULO 5: LA FARMACIA Y EL ARTE DEL CARTEL: ANUNCIOS DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS EN ESPAÑA DURANTE LOS SIGLOS XIX Y XX,	609
 BIBLIOGRAFÍA	643
CONCLUSIONES.	650

APENDICES.

APENDICE N°1: LEGISLACIÓN SOBRE BEBIDAS ALCOHOLICAS655

**APENDICE N°2: DISTINTO INSTRUMENTAL Y TECNOLOGÍA UTILIZADAS EN
LA EVOLUCIÓN DEL TRATAMIENTO DE CEBADA Y MALTA.**

**APENDICE N°3: ILUSTRACIONES Y PREMIOS DE LA BODEGA
DE MIGUEL CALATAYUD S.A. (VALDEPEÑAS)**

**APENDICE N°4: FÓRMULAS DE VINOS MEDICINALES: FARMACOPEAS Y
TRATADOS DE MATERIA MÉDICA EXTRANJEROS.**

INTRODUCCIÓN

La tesis doctoral que ahora presentamos bajo el título: *"El uso de las Bebidas Alcohólicas como medicamento en la España contemporánea"*, se podría definir como una recopilación de las fórmulas de **aguardientes, cervezas y vinos medicinales**, propuestas por los distintos tratados y formularios de Materia Médica durante el siglo XIX y primeros del siglo XX, dado que la materia médica del siglo XIX recupera los viejos espíritus de vino y aguas ardientes e introduce en su arsenal terapéutico vinos, cervezas y combinados alcohólicos. El boticario en esta época se transforma en el licorista contemporáneo. El alcohol adquiere una doble función como sustancia que cura pero que también puede prevenir de muchas enfermedades.

Históricamente se ha llamado alcohol(palabra derivada del árabe kohól) a diferentes productos. El nombre "alcohol", designaba al sulfuro negro de antimonio empleado por las bellezas del harén para oscurecer las cejas y pestañas. La acepción original de la palabra es la de "finamente dividido" y ese significado tiene en la expresión "hierro alcoholizado", que indica hierro finamente dividido.

Existen evidencias testimoniales de la existencia de bebidas alcohólicas, por ejemplo, en las culturas mesopotámicas y egipcias entre los años 3700 y 2300 a. de C.

El consumo de bebidas alcohólicas se introduce, en la mayor parte de las culturas, bajo diversas formas, la mayoría relacionadas con ceremonias religiosas y el tratamiento de enfermedades.

En el antiguo Egipto los jeroglíficos que representan al vino eran tan numerosos que su reiteración permitió a Jean Francois Champollion iniciar su traducción en 1822. El vino

egipcio, como era norma en tan lejana época, estaba destinado a sacerdotes, nobles y guerreros, siendo la cerveza la bebida del pueblo. Cinco panes y dos jarras de cerveza se consideraba la dieta alimentaria adecuada.

En la cultura hebrea la viña y el vino son un elemento básico y son citados en la Biblia centenares de veces... cosa no de extrañar puesto que la vid(y también la higuera) caracterizaba la vegetación de Palestina.

La importancia de la vid es tal que adquiere una amplia gama de significaciones figurativas: en Jeremías 2:21, es sinónimo del pueblo de Israel " y yo te planté de vid generosa", es decir, te engendré y llené de hombres...

La relación viña-vino y divinidad es reiterada, así como la equiparación vino-sangre("la sangre de la vid", en el Eclesiástico 50:16).

A la copa de vino se la llama " cáliz de consolación", " copa reconfortante", " la copa para consolarte", Jeremías 16:7, según los traductores.

Se aconsejaba " No bebas agua sola, sino mezcla un poco de vino por mal de estómago y tus frecuentes enfermedades", Timoteo 5:23, y en los Salmos 104:15, se afirma: " el vino, que alegra el corazón del hombre".

El alcohol ordinario, siendo el primer cuerpo de esta naturaleza que ha sido conocido, seria importante poder fijar la época de su descubrimiento, sobre el cual se sabe poco, parece que fue descubierto por Arnaldo de Villanueva, célebre médico español que vivió en Montpellier hacia el año 1300, quien lo obtuvo destilando productos fermentados azucarados o feculentos, utilizando el alambique.

Se dice que cuando Enrique II invadió Irlanda en el siglo XII, los habitantes fabricaban y bebían un fuerte líquido alcohólico al cual llamaban "visgebeathe" (de la primera parte de este

nombre proviene el de whisky), lo que en gaélico significa "agua de vida".

Según el etimologista Joan Corominas, la palabra alcohol en 1278 significaba "antimonio", hacia 1490, " polvo finísimo de antimonio empleado por las mujeres para ennegrecerse los ojos", para pasar, hacia 1726, a definir " cualquier esencia obtenida por trituración, y 1783 como " espíritu de vino".

El alcohol en el siglo XIII, era conocido bajo otros nombres, como aqua ardens y aqua vitae.

Hasta una época próxima a la nuestra se han desconocido las analogías que permiten comparar el hidrato de etilo a un gran número de cuerpos, y hacer un nombre genérico de la palabra alcohol. La historia de los alcoholes es la historia del hidrato de etilo, y la historia de las bebidas alcohólicas. Los historiadores suelen aceptar que las bebidas alcohólicas, del tipo del vino o cerveza, existen desde el neolítico, época en que se generaliza el uso de vasijas, útil imprescindible para conservar los jugos azucarados vegetales que por la fermentación natural podrían convertirse en cerveza- si su origen era la cebada, el maíz, el mijo o el trigo- o en vino, si el zumo procedía del fruto de los distintos tipos de vides.

Expertos señalan que puede admitirse que el alcohol está presente en la vida del hombre desde hace, aproximadamente, diez mil años, cifra citada por los doctores Bach y Freixa.

Otros estudiosos del tema, como Raymond Dumay, pretenden que la "Venus" de Laussel (treinta mil años antes de nuestra era) es la primera bacante gráficamente representada.

Se sabe, desde que el alcohol es conocido, que este líquido se extrae del vino por destilación fraccionada, único proceder que ha servido durante largo tiempo para prepararlo, y cabe preguntarse si el alcohol existía ya formado o se formaba bajo la influencia del calor en el momento de la destilación, a expensas de sustancias distintas de él capaces de producirlo.

La primera Memoria que se conoce en 1865, en que se trata de esta cuestión es la de Fabroni.

Este autor creía que el alcohol no preexistía en el vino, y trató de demostrarlo por un

experimento, que aún cuando no es convincente, tiene sin embargo el mérito de seducir. Para ello tomaba cierta cantidad de vino, al que agregaba un poco de potasa para precipitar toda la *fécula resinosa colorante*(*materia colorante*); filtraba en seguida, introducía el líquido en un tubo graduado, y lo saturaba de carbonato de potasa. Siempre, dice, que he repetido este experimento, he observado que no se separa la menor traza de alcohol; por el contrario, con vinos a los cuales agregé una centésima parte de alcohol, siempre he demostrado su presencia. Fabroni(1865), observando por otra parte que el vino que no había dado nada por su método suministraba por la destilación hasta 25% de alcohol, concluía que el alcohol no existe del todo formado, sino que se produce durante la destilación.

Fourcroy y Chaptal., lejos de dejarse seducir por una experiencia al parecer tan concluyente, objetaron que el alcohol, aun cuando formando parte del vino, podía muy bien encontrarse en estado de combinación, y que en este caso el alcohol que agregaba Fabroni, hallándose en estado de libertad se encontraba en condiciones distintas al que existe naturalmente, razón por la cual no era de extrañar que el uno fuese puesto en evidencia por medios que serian incapaces de descubrir el otro. Fourcroy termina diciendo que aún cuando fuera verdadera la idea de Fabroni, carecía de novedad, puesto que Roue'lle cuarenta años antes, había emitido la misma opinión al decir: el espíritu no se halla completamente formado en el vino; se necesita una temperatura elevada para aislarlo y constituirlo enteramente.

La cuestión no se hallaba aún resuelta, luego Gay-Lusac, y las dudas desaparecieron. En la experiencia de Fabroni no se separa el alcohol, por contener el vino materias que la potasa no puede aislar, y que son las que lo aprisionan, por decirlo así; háganse desaparecer estas materias, y se podrá extraer el alcohol por medio del carbonato de potasa. Nada más sencillo que conseguir este resultado; basta agitar el vino con litargirio y filtrar en seguida, para obtener un líquido tan claro como el agua, que tratado por el carbonato de potasa, dará el

alcohol.

Gay-Lusac no se dio por satisfecho y sometió el vino a una serie de destilaciones fraccionadas en el vacío, y recogió el alcohol, la temperatura jamás excedió de 15°; y como en el acto de la fermentación dicha temperatura es la misma y a menudo superior, claro era que el alcohol debía preexistir en el vino, pues no de otro modo pudiera comprenderse como un calor de 15°, incapaz de determinar su formación durante la fermentación, la determinase cuando se destila el vino.

Otra prueba que comprueba la preexistencia del alcohol en el vino es la siguiente: Si se destila cierta cantidad de vino y se agrega al residuo el producto destilado, se observa que la densidad de la mezcla es exactamente la misma que poseía el vino antes de ser destilado, siendo el alcohol más ligero que el vino, si se hubiese formado durante la destilación, el peso específico de la mezcla sería más débil que el del vino cosa que no sucede. Esto prueba la existencia del alcohol en el vino.

Bajo un punto de vista global, todos los textos científicos y los manuales de divulgación consultados coinciden en afirmar que el alcohol, bajo la forma de bebida alcohólica, es bueno para la salud, es un eficaz agente terapéutico y solamente cuando se abusa de él, se corre el peligro de incluso producir la muerte dada su alta graduación.

La principal propiedad del alcohol es su poder estimulante, este variará dependiendo de la concentración. Si se mezcla con agua, sus virtudes se potencian; activa la secreción de las membranas del estómago y aumenta la vitalidad de las vísceras.

El Codex Medicamentarius y los Tratados anteriores a 1884, no se refieren al alcohol de 60° como alcohol común; sin embargo, ya en la Farmacopea Española de 1884 y 1905, se

Menciona el alcohol de 60°, como alcohol común. **Aguardiente**(Aqua vitae) y le da una misión estimulante. Un aguardiente particular; el **ron**, ejerce una acción excitante del sistema nervioso y es antiescorbútico; la terapéutica lo prescribe en todos los casos en que conviene emplear el alcohol, y se aconseja a otros licores para favorecer la digestión.

De igual manera, en la segunda mitad del siglo XIX, aparecen abundantes tratados y manuales de licorería y vinos, son formularios dirigidos al público y no se precisa para comprenderlos de grandes conocimientos químicos ni farmacéuticos. Para elaborar estos licores se precisan lugares y aparatos apropiados; se recomienda que la bodega donde se elaboren disponga de temperatura y luz apropiadas. Y son instrumentos indispensables el alcoholómetro de Gay-Lusac, un sacarímetro, termómetros, cuentagotas, embudos, alambiques, entre otros.

Dentro de las bebidas alcohólicas, que en el periodo cronológico reseñado nos aparece como medicamentos, destaca por su mayor empleo en preparados medicinales: el **vino**, las **cervezas** y los **aguardientes**. El **vino**, durante el siglo XIX se empleo como vehículo y disolvente de múltiples principios activos; prefiriéndose el vino blanco al tinto por contener menos cantidad de taninos. Tales preparaciones oficinales que resultan de la acción disolvente del vino sobre una o muchas sustancias medicamentosas dan lugar a muchas variedades comerciales: los cordiales de canela y vino de Málaga; los compuestos de sulfato de quinina y vino de Madeira han sido los más apreciados, pero también el antiescorbútico de varias plantas, el tónico de ajeno, entre otros que iremos analizando en esta tesis, están incluidos en las Farmacopeas europeas y también americanas del siglo XIX.

Junto a estos vinos, las **cervezas medicinales**, también son mencionadas en los tratados anteriores por sus distintos usos como antiespasmódicas, diuréticas y cefálicas entre otras propiedades, y por este motivo se aconseja su administración no sólo a enfermos sino también

a los sanos.

En cuanto a los **aguardientes medicinales**, son empleados como purgantes como es el caso del aguardiente alemán o jalapa compuesta y otros como antiartrítico.

Dada la importancia de estas formas farmacéuticas durante el siglo XIX, decidimos centrar nuestra tesis doctoral en esta investigación.

ESTADO HISTORIOGRÁFICO DEL TEMA

El alcohol y su aceptación como componente de fórmulas medicinales, o su rechazo terapéutico ha sido un tema que se ha mantenido en olvido hasta hace muy pocos años. Sólo cuando los historiadores de las mentalidades situaron la bebida y la comida en un primer plano se le prestó atención. En lengua castellana podríamos considerar como punto de partida en la divulgación de este tema, los textos de F. Braudel que la colección de alianza cien publicó en el año 1994. Antes sólo contribuciones de conocimiento en ámbitos científicos muy limitados se plantearon la importancia del tema. En un contexto histórico-médico, hemos de reseñar la contribución del profesor Ricardo Campos, con textos y aportaciones al desarrollo de este monográfico como: "Alcoholismo, medicina y sociedad en España".

Si volvemos de nuevo a F. Braudel, comprobamos que el enfoque de su estudio consiste en hacer un breve recorrido por la historia de las bebidas, antiguas y nuevas refinadas y populares. Empieza con el agua, para seguir con el vino, la cerveza, sidra(esta bebida no ha sido nombrada en la introducción al referirnos a ella sólo de una manera muy general en nuestra investigación, no desde un punto de vista terapéutico), y terminar con el chocolate, té y café. De todas ellas relacionadas con nuestro trabajo de investigación sólo hay tres: Vino, cerveza y sidra; estas las analiza históricamente y apunta los productores de cada una. Si bien, no especifica sus propiedades terapéuticas, sólo indica su poder estimulante.

Es el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, quién desde un enfoque científico-cultural pero no histórico-terapéutico, se refiere al poder alimentario y nutritivo de ciertos caldos españoles y edita en 1994 un texto que lleva por título: "Los vinos de España vistos por los viajeros europeos", cuyo autor Pedro Plasencia, quiere plasmar las experiencias de los viajeros extranjeros y sus opiniones al probar nuestros caldos, escoge una sesentena de

viajeros, abarcando un periodo de cinco siglos, deteniéndose en la época en que los libros de viajes alcanzan mayor esplendor (último tramo del XVIII y primera mitad del XIX), si bien algunos comentarios aluden a las propiedades curativas del vino, p. ej. "el más antiguo vino del reino de León, el regio vino de Toro, el que restableció la salud a Felipe II..."; la mayoría de ellos hacen referencia a las cualidades organolépticas de los vinos de cada región española.

Otro libro editado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1994, por alianza editorial, cuyo autor es Juan Pan-Montojo: "La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)"; donde se analiza como el viñedo paso a ser, a comienzos del siglo XIX, una de las grandes promesas para el desarrollo de la agricultura y la consolidación de la industria agraria en nuestro país. El autor estudia los elementos del auge y el declive de la vid y del vino en este periodo, el cultivo, las transformaciones, la evolución del consumo, la industrialización, el papel del vino en el comercio exterior. No menciona como en este periodo, se empleaba en España desde un punto de vista medicinal, se centra sólo en el aspecto económico.

Otro libro editado en 1996, por Libsa "Aceites, jarabes y licores medicinales", en su colección de medicina natural, constituye un manual divulgativo para la preparación de estos compuestos de propiedades medicinales. Este autor dedica la mitad del libro a los licores, estudia la elaboración mediante destilación en alambiques, rectificación, maceración, digestión y filtración. Para a continuación dar una serie de recetas de licores, elixires, ratafias, ponches. El penúltimo capítulo lo dedica a los vinos medicinales aromáticos, menciona las Farmacopeas al enumerar la clase de vino empleado, para luego enumerar algunos de ellos por orden alfabético especificando su uso y modo de preparación, así como la forma de administración. En algunos indica la composición.

Otro bloque de información importante nos aparece en publicaciones científicas que en los últimos años abordan el tema objeto de nuestro estudio; sirva como ejemplo algún número de "Jano" (nº 1017, vol. XLIII del 27 de Nov-3Dic 1992. Autor: Dra. D. Sagrario Muñoz Calvo), o "El Farmacéutico" (nº 191 del 18 Septiembre de 1997. Autor: Dr. Juan-Manuel Palacios Sánchez); en ellos los autores se refieren al consumo de vinos y licores como forma de automedicación o como objeto de estudio por parte de la OMS.

La revista del Consejo General: Farmacéuticos, en su nº 205 feb./marzo 1997, publica el artículo: "¿Del vino a la curación del cáncer, pasando por el resveratrol?", de Blanca Ruiz-Gago, en este artículo se explica como Karla Slowing, profesora asociada del Dpto. de Farmacología de la Universidad de Farmacia de U.C.M. descubrió las cualidades del resveratrol, sustancia presente en el pellejo de la uva y en el vino tinto, que sirve de obstáculo al desarrollo del cáncer y en algunas de las fases dio incluso como inhibidor. Ha inhibido a nivel de laboratorio el cáncer de piel, mama y algunos tipos de leucemia, pero todavía no se puede afirmar que sea una sustancia anticancerígena, al faltar la investigación en humanos.

También la Fundación para la investigación del vino(FIVIN) reivindicó en 1994 el uso moderado del vino con respecto a la salud; así Grande Covián, señaló la equivocación de la OMS, al declarar el vino perjudicial, cuando esta demostrado que tomado con moderación es beneficioso para el corazón. En la Universidad de Cornell dos científicos ingleses descubrieron que el vino reduce el colesterol, esto se debe a un componente localizado en la piel de la uva, el resveratrol que aparece en mayor cantidad en los vinos tintos. En 1993, la revista científica New England Journal of Medicine publicaba los resultados de un estudio multicéntrico, donde se ponía de relieve el efecto protector del vino sobre el colesterol HDL, mostrando que el consumo moderado reduce el riesgo de infarto de miocardio.

" The Lancet", en 1994 trata del papel benefactor del vino en las personas que lo consumen de

un modo moderado y habitual. El vino aumenta el número de moléculas antioxidantes, teniendo los antioxidantes una misión protectora de enfermedades cardiorespiratorias, infecciosas, neoplásicas y respiratorias. Los antioxidantes influyen también en el retraso del envejecimiento.

Otro dato se encuentra en "Jama", apareció el mismo año, un estudio que pone de relieve los efectos beneficiosos y protectores del vino sobre las arterias "para disminuir las enfermedades coronarias", el trabajo lo dirigió el Dr. Ridken en la Universidad de Harward.

En último término hemos de considerar la prensa de divulgación que llega a la mass media, aquí sería interminable la relación de dominicales o de suplementos que enfocan el tema de las bebidas alcohólicas, su moderación o su exceso. A modo de ejemplo y por la amplia difusión que tiene en un sector de la población española, mencionamos los artículos de la revista "Blanco y Negro"(del 13 de julio de 1997), donde se dedica un amplio artículo sobre la cerveza, destacando la receta más antigua, la elaborada por los egipcios, llamado "Zythum". Para los griegos y romanos, la cerveza, era una bebida de gente llana que los nórdicos bebían en todas las fiestas, destaca este artículo como fue introducida en España por Carlos V en el siglo XVI, y como a partir de entonces evolucionó lenta pero positivamente el consumo en nuestro país; a partir de 1900 aparecen las grandes compañías cerveceras española: Mahou (1890), Águila (1900), Cruz del Campo (1904), y Damm (1910), por su baja graduación alcohólica tiene propiedades refrescantes, esto contribuyó a partir de la década de los 60 a que se convirtiese en una de las bebidas más consumidas en España. El artículo menciona brevemente la elaboración y hace una clasificación en función de la proporción y calidad de los ingredientes básicos, las técnicas de elaboración y los factores relacionados con el malteado, fermentación, maduración , selección de levaduras y añadido de hierbas o especias. Con arreglo al porcentaje de extracto seco primitivo (ESP, conjunto de ingredientes orgánicos

que componen el mosto antes de su fermentación), dividen las cervezas españolas en.

-Corrientes (ESP no inferior a 11), ligeras, de baja fermentación y color ambarino o negro.

-Especiales (ESP no inferior a 13), de baja fermentación, color ambarino claro o negro y mayor densidad.

-Especiales extra (ESP no inferior a 15); color y densidad acusados, y sabor fuerte y seco.

El artículo menciona las variedades clásicas: Lambic, cerveza de trigo, Ale, Shout, Porter, Lager, cerveza de vapor, cerveza ahumada y cerveza de centeno. También explica como degustarla (Temperatura, presentación, color y sabor); hace referencia a la utilización en la antigüedad por los egipcios para mantener la piel fresca por mediación de la espuma y como en el siglo XVI en Prusia las princesas la empleaban para cuidar el cutis y desarrollar busto, hoy día se emplea en champús como suavizante.

Dado su alto contenido en vitaminas, sales minerales, proteínas, fibras, micronutrientes y carbohidratos, incrementa el colesterol "bueno", mejora la coagulación de la sangre y favorece la digestión.

Insistimos por tanto en que desde un punto de vista historiográfico-médico, no hay ninguna aportación al tema; pensamos que dada la importancia puedan surgir nuevas contribuciones en el ámbito histórico-médico, mientras tanto y desde un enfoque estrictamente histórico-farmacéutico presentamos ahora esta contribución.

I.1 - CONCEPTO DE BEBIDA, LICOR Y TINTURA ALCOHOLICA

De acuerdo con el Diccionario de Farmacia, que el Real Colegio de Farmacéuticos de Madrid edita en 1865¹, **bebida**, es un término considerado como indefinible por su uso general y poco determinado.

Las bebidas llamadas espirituosas o licores, están definidas por D. Juan Felipe Le Beuf, en su obra: "El arte del licorista" como: "Las preparaciones compuestas con el aguardiente o el espíritu del vino, el agua, el azúcar y los perfumes extraídos por la destilación de ciertas sustancias aromáticas"². Estas preparaciones sigue diciendo el Dr. Le Beuf, "están destinadas a

¹.-Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid; "*Diccionario de Farmacia*", (1865); además incluimos la definición que da la "Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo americana", en su pág. 1392 de José Espasa e Hijos. Desde un aspecto global las bebidas se dividen en acuosas (agua, suero, limonadas, emulsiones), que reparan sencillamente las pérdidas de agua y sales; aromáticas (café, té, infusiones de tila, etc), que modifican el estado de los órganos, influyen en las secreciones salival y gástrica y ejercen una acción sobre las funciones desasimiladoras; fermentadas (vino, cerveza, sidra) que tienen propiedades a la vez digestivas y nerviosas; alcohólicas o espirituosas (aguardiente, ron, arak, kirsch, licores), que estimulan poderosamente el sistema nervioso convirtiéndose en tóxicas con facilidad.

La fabricación y expedición de bebidas nocivas para la salud, se considero un delito, que el código penal español de 1870 castigó con la pena de arresto mayor en su grado máximo a prisión correccional en su grado mínimo y multa de 125 a 1250 pts. En todo caso las bebidas nocivas serán además inutilizadas (art. 356). En las mismas penas incurrir los que escondieren o sustrajeren bebidas que deben ser inutilizadas así como los que arrojaran en fuente, cisterna o río, cuya agua sirva de bebida, algún objeto que haga el agua nociva para la salud (art. 357). Esta castigado de un modo especial y riguroso el empleo de sacarina en la fabricación de bebidas, así como la fabricación de vinos artificiales (excepto los espumosos y mistelas) y el emplear en los vinos más de un 2% de yeso (calculado en sulfato potásico) por regla general.

Lo anterior no es aplicable a las bebidas medicinales preparadas por facultativos con arreglo a la fórmula correspondiente.

².-LE BEUF; J.F., "*El arte del licorista o nuevo método para hacer toda clase de licores finísimos, sin destilación y en frío por medio de las quintas esencias inventadas*", pp. 5. La fabricación de los licores, según los antiguos métodos, es bastante larga y complicada, por esta razón La Beuf propone un método más sencillo consistente en emplear quintas esencias concentradas o espíritus compuestos con los aromas de frutas y flores. Las quintas esencias tienen la ventaja de conservar siempre puro y neto el sabor del perfume que representan. Mezclando las quintas esencias con la cantidad necesaria de espíritu de vino bien rectificado, sin gusto ni olor, se consigue en breve tiempo un espíritu aromático muy fino.

Los licores suelen variar su fuerza, según las cantidades de azúcar, de agua y de espíritu de vino empleadas. Así la cantidad de azúcar está de seis libras y nueve onzas para las fórmulas nº 1,2,3, y de ocho libras once onzas para los nº 4,5 y 6; la cantidad de agua, de seis cuartillos para todas las fórmulas; y la cantidad de vino, de tres

satisfacer el gusto y el olfato, así que a excitar dulcemente las funciones del estómago".

En los tratados de Materia Médica y Farmacéutica a los que hemos recurrido como fuentes no nos aparece ninguna definición de bebida alcohólica, como medicamento.

Autores como Sádaba y García del Real, definen la bebida en concreto (cerveza, vino...), pero no desde un punto de vista general.

Para una mejor comprensión de nuestro tema de estudio, juzgamos conveniente establecer de igual manera el concepto de licor y de tintura alcohólica.

Los licores tienen sus orígenes en Italia, donde en el siglo XIII no eran otra cosa más que medicamentos endulzados³.

La palabra "licor" tiene su etimología en la italiana "liquore" que significa "líquido". En el S.XIII, Arnaldo de Villanova, se refiere a las bebidas alcohólicas. Para hacer agradable al paladar aquellos medicamentos obtenidos de plantas, semillas y frutos. Endulzaba sus mezclas con el zumo de ciruelas maduras y miel, ya que en las postrimerías de la Edad Media el azúcar era escaso y demasiado caro.

Apenas doscientos años después, en 1553 la italiana Catalina de Medicis, viajó de Florencia a París para casarse con el duque de Orleans (Enrique II de Francia). Entre su séquito se hallaban algunos especialistas en la producción de licores, quienes se encargarían de transmitir su arte a los franceses. Estos últimos gracias a nuevas y refinadas mezclas llegaron a desbancar a los italianos, de tal modo que aún hoy en día siguen estando en cabeza.

La producción de licores en Alemania, se introdujo lentamente. En 1570 se construyó la

cuartillos para el nº1, de cuatro cuartillos para los nº 2 y 4, de cinco cuartillos para los nº 3 y 5, y de seis cuartillos para el nº6.

Los licores tienen distintos nombres según el sabor más o menos fuerte que tienen: Cremas, son los licores hechos según la receta nº 1; licor suave, la receta nº 2, licor fuerte, la del nº 3, y aceites, los nº 4,5 y 6, que son los más aceitosos o viscosos, en razón a la mayor cantidad de azúcar que entra a formar parte de su composición.

primera refinería de azúcar de Ausburg. Sin embargo, este azúcar seguía siendo demasiado caro porque la caña de azúcar era importada de la India, así que, la utilización de azúcar para los licores no interesó hasta 1747, año en el que el químico Marggraf descubrió que la remolacha contenía azúcar. Sin embargo, los licores alemanes siguieron elaborándose a imagen de los modelos extranjeros.

En los tiempos de nuestros antepasados visigóticos, consta que fueron ya muy aficionados a las bebidas embriagantes, ya entonces se preparaban diversos tipos de cervezas, los ricos la endulzaban con miel, sin embargo, ellos sentían sus debilidades por un licor, el "hidromiel". Se dice que Odín, había robado el secreto de su fabricación al gigantesco Suttung, que lo tenía escondido en los confines de la tierra. Otra bebida fermentada a base de unas cuantas "guarradas", era el "Licor de paz" o "kasir" y cuentan cómo dioses se preparaban la bebida que infundía sabiduría, el "odroerir".

Los visigodos tenían más que fama, pues era realidad, de ser unos empedernidos bebedores, como sería que San Jerónimo asustado decía: "Los jóvenes deben huir del vino como de un veneno, no sea que por el calor de su juventud beban y perezcan".

"Merum" era llamado el vino puro, "roseum" el tinto, y al blanco "amineum", al obtenido de uvas pasas "passum" y al vino cocido que reducía su volumen "defrutum", "carenum" si perdía una tercera parte y si perdía dos partes se obtenía el "sapa".

Otras bebidas eran el vino melado "melicratum", el "oxymiel" era una mezcla de vinagre con miel y si la miel tenía aditamento de rosas se la conocía como "rhodomeli", otra bebida netamente española, la "celia", que fue descrita por S. Jerónimo: "Se obtenía excitando la fuerza del germen de trigo, echándolo en agua. Luego se dejaba fermentar y se molía. Esta

³ .HERBERT, G, "Elaboración artesanal de licores" 1986, pp. 3. El estado historiográfico sobre licores y bebidas alcohólicas es muy amplio y es un territorio que se reparten numerosos países. Por su reciente

harina se diluía en vino suave y se dejaba fermentar"⁴.

En un estricto concepto histórico-farmacéutico, el término **licor** significa todo líquido medicinal complejo, incoloro o coloreado, resultante de la acción físico-química del alcohol sobre otras sustancias que se disuelven totalmente en dicho menstuo. Éste es generalmente un alcohol acuoso y alguna vez el anhidro; los cuerpos solubles pueden ser sólidos, líquidos o gaseosos y la solución simple o por reacciones químicas⁵.

En tercer lugar consideramos la otra alternativa que es el concepto de tintura alcohólica. Así como los autores enciclopédicos como acabamos de ver, abordan lo que es un licor, la tintura alcohólica no suele ser abordada ni descrita por ellos. Por esta razón para establecer el concepto de tintura alcohólica hemos recurrido directamente a los autores de Farmacia Galénica; así Esteve y Fernández Caballero⁶ nos dice que las **tinturas alcohólicas**, son preparaciones alcohólicas coloreadas por la acción disolvente del alcohol sobre los materiales orgánicos. Cuando se preparan utilizando materiales secos se denominan tinturas ordinarias y cuando se emplean plantas frescas se llaman alcoholaturos.

Contienen principios inmediatos coloreados, susceptibles de disolverse en el alcohol, de aquí que todas estas preparaciones alcohólicas resulten coloreadas, teñidas y de ahí el nombre de tinturas con que se las designa.

Las tinturas ordinarias son las preparadas con materiales secos, pudiendo ser de origen vegetal o animal. Cuando interviene en la preparación un solo material se denominan tinturas simples y cuando se emplean dos o más se llaman compuestas.

publicación e integridad de su información nos ceñimos a este autor para ofrecer una panorámica general.

⁴.-Pliegos de rebotica. Asociación española de farmacéuticos de letras y artes. Publicación del Consejo General 2ª época, 1993: (35), 12.

⁵ .-SÁDABA Y GARCÍA DEL REAL, R; "*Farmacia práctica o enseñanza de laboratorio y oficina*": T. II, 1902, pp. 959.

⁶.-ESTEVE Y FERNÁNDEZ CABALLERO, E; *"Tratado de Farmacia Galénica"*, 1928, pp. 300.

I.2 - OBJETIVOS

Los objetivos que hemos perseguido a lo largo de este trabajo de investigación han sido en primer lugar establecer cronológicamente los periodos en los que las bebidas alcohólicas medicinales, centrándonos en los aguardientes, cervezas y vinos, adquieren mayor o menor relevancia dentro de la terapéutica; este periodo corresponde al siglo XIX y parte del XX, porque si bien ya en el siglo XVIII son abundantes y ya se mencionan algunos vinos en la Farmacopea Hispana, es en los tratados de Farmacia Práctica y Operatoria del XIX cuando alcanzan su mayor auge, en el siglo XX desaparecen de las Farmacopeas, al empezar a cuestionarse su uso ya que se demuestra lo nocivo que es el alcohol etílico.

Otro objetivo es analizar las sustancias que poseen virtudes terapéuticas y las confieren a estas bebidas al unirse a ellas; entre ellas cabe destacar:

-En el caso de los aguardientes medicinales:

Jalapa, turbit, escamonea de abeto, quinta esencia de Andaya, ruibarbo, acibar, canela, coclearia, rábano, quinta esencia de Dantzig, escamonea de alepo y sen.

-Para las cervezas medicinales:

Ajenjos, genciana, yemas de abeto, sal de amoníaco, hojas de coclearia, rabano rusticano, acoro, enebro, gengibre, melaza, cremor, valeriana, romero, salvia, serpentaria, mostaza, aristoloquia, centaura menor, sabina, jalapa, enula, cálamo, laurel, enebro, curcuma, sen, quina, bellotas, lúpulo, sauco, azúcar de fécula, polipodio, rapóntico, pasas, ruibarbo, naranjas, flores de violeta, cilandro, simiente de zanahoria, pulpa de coloquintidas, bicarbonato sodico, ácido tartárico, entre otras.

-Y en el caso de los vinos medicinales:

Acíbar socotrino, canela, clavo macis, nuez moscada, cubebas, cardamos, galanga, cochinilla, azafran, alcanfor, aloe, gengibre, alquitrán, piedra pomez, genciana, quina, bayas de enebro, cortezas de limón y de winter, carbonato de sosa, mirra, cardo santo, centaurea menor, sen, ruibarbo, ajenjos, escila, melisa, cebolla albarrana, raíz de angélica, enebro, acónito, mostaza, yemas de abeto, berros, colchico, quina, jalapa, cilantro, tanino, opio en bruto, alumbre, escila, láudano, nuez vómica, clavo, yodo, miel, mirra, cainca, gelatina, coca, escila, romero, rubra, kola, opio, pepsina, gelatina, glicerina, cacao, rabano, gengibre, regaliz, rosas, tabaco y yodo entre otros.

Hay algunas sustancias en común en las tres bebidas. Así sabemos que el acoro o cálamo aromático se utilizaba como excitante, tónico y estomático; el enebro tiene propiedades estomáticas y diuréticas; el gengibre se empleaba como estomático y carminativo; el rábano y las yemas de abeto tienen propiedades antiescorbúticas, diuréticas y tónicas estomacales. La mostaza fue utilizada como excitante y antiescorbútica; la aristoloquia tiene propiedades emenagogas y vermífugas; la centaurea menor se emplea como tónico, estoquico y febrífugo. Las hojas de sen, son purgantes; el acíbar socotrino, es purgante drástico y evita la onicofagia. El romero es estimulante; la valeriana, sedante, vermífuga y antiepiléptica; las salvia tienen propiedades excitantes, tónicas y resolutivas; la serpentaria fue utilizada como febrífuga, sudorífica y contra la histeria, etc...

Como tercer objetivo nos planteamos estudiar cada bebida alcohólica medicinal mencionada por cada tratado cronológicamente, indicando su composición, método de elaboración, usos y dosis empleada.

Estos tres amplios objetivos los completamos con unos dossiers acerca de la historia, elaboración artesanal y actual, clasificación por zonas de producción, análisis organoléptico

(cata) y marcas más destacadas, de aguardientes(Brandy de Jerez), cervezas (Cruzcampo S:A: Sevilla) y vinos españoles (como los de Toro y las bodegas de Miguel Calatayud de Valdepeñas).

I.3 - FUENTES

Al plantearnos los anteriores objetivos lo primero a tener en cuenta fue la dificultad para encontrar las fuentes necesarias debido a la dispersión de los datos que nos proponíamos reunir.

El primer bloque de información y el más completo nos venía dado por las Farmacopeas y Tratados de Materia Médica del siglo XIX; iniciamos la revisión con las Farmacopeas españolas, pasando luego a las europeas de Francia (1870), Londres (1885), Italia y Portugal; y por último a las americanas de los EEUU (1907), Brasil (1926) y Argentinas: 1ª Ed (1898); 2ª Ed. (1921); 3ª Ed. (1943). Las Farmacopeas españolas: 5ª Ed (1865); 6ª Ed. (1884); 7ª Ed. (1905); 9ª Ed. (1954). También consultamos otros tratados de Materia Médica como el Foy (1838); el Milne (1845); Trousseau 2ª Ed. (1846); el de Soubeiran (1847); el de Carlos Murray 1ª Ed. (1866); Delioux (1875); Bouchardat (1876); Sádaba y García del Real (1879); Fonsagrives (1884); Remington 3ª Ed. (1889); Cabello Gutiérrez (1892); el de Esteve y Fernández Caballero (1892); el Codex (1870), , el de Olmedilla y Puig (1907), , Alesandri (1914), Medicamenta (1923); Vázquez (1926) y el de Maglione (1935) entre otros. De este repertorio queremos señalar la importancia de los textos de Olmedilla y Puig; de Esteve y Fernández Caballero y de Sádaba y García del Real. Estos autores se nos convierten en fuente por excelencia ya que sus biografías nos lo confirman. Así destacaremos brevemente las biografías de tres de ellos:

Sádaba y García del Real (Ricardo de). Nació en el Ávila el 13 de septiembre de 1810 y falleció en Palencia el 25 de diciembre de 1892, licenciado en Farmacia el 19 de junio de 1865, obtuvo el grado de doctor el 20 de septiembre de 1866. Después estudió Ciencias y Derecho, graduándose en esta última Facultad de licenciado en 1872. En 1866 se le nombró

ayudante de la Cátedra de Práctica de Operaciones farmacéuticas, pasando después a auxiliar en 1875 y a catedrático supernumerario en 1878, siendo en 1886 cuando se le otorga en propiedad la cátedra de Farmacia Práctica. Fundó en 1871 y dirigió el periódico: "La Reforma de las Ciencias Médicas", que sólo vivió dos años.

Esteve y Fernández Caballero (Eduardo). Catedrático de la Facultad de Granada y de Madrid, nació en Jerez de la Frontera (Cádiz), el 31 de enero de 1861. Graduado en Farmacia en la Universidad Central el 27 de junio de 1882 y doctor en 1886. Fue nombrado ayudante del laboratorio municipal de Madrid, profesor auxiliar del laboratorio central de Medicina Legal y ayudante de clases prácticas por oposición de la Facultad de Farmacia de Madrid. En 1894, fue nombrado Catedrático de Minerología y Zoología de la Facultad de Farmacia de Santiago y al año siguiente de la de Granada en donde permaneció hasta 1914. Murió en 1944.

Olmedilla y Puig (Joaquín). Nacido en la capital de España el 10 de septiembre de 1842. Licenciado en Farmacia, con premio extraordinario el año 1864. Después se doctoró en Farmacia, graduándose también de licenciado en Ciencias y de licenciado y doctor en Medicina. En 1864, fue nombrado ayudante interino de la Facultad de Farmacia de Madrid, y cuatro años más tarde, en 1868, obtenía por oposición una plaza de ayudante de clases prácticas en la misma facultad, siendo nombrado en 1878 catedrático supernumerario de ella, hasta que al morir el doctor Sádaba fue nombrado catedrático numerario de Farmacia Práctica y Legislación Farmacéutica en 1902. Fue premiado varias veces por la Real Academia de Medicina de Madrid, de cuya plaza tomó posesión el 23 de marzo de 1890. También fue académico correspondiente de la Real Academia de Historia. Fue consejero de Sanidad; Jefe superior honorario de Administración Civil y poseía la Gran Cruz de la Concepción de

Villaviciosa de Portugal entre otros⁷.

El segundo bloque de información fueron las revistas profesionales del periodo. Una vez seleccionadas las publicaciones de entonces: "El restaurador farmacéutico"(1845-1900), "La farmacia española"(1869-1900), "La Farmacia Nueva", "El siglo médico"(1861-1869) y los "Anales de la Real Academia de Farmacia"(1932-1989). Con el carácter de bibliografía secundaria, pero por ser artículos que se refieren a las fuentes primarias que acabamos de reseñar, incluimos en este segundo bloque las revistas del siglo XX: "Acofar"(1988-1995); "Archivos iberoamericanos de Historia de la Medicina" (1949-1963); Asclepio; Boletín de la Sociedad Española de Historia de la Medicina" (1961-1975); "Boletín de la Real Academia de la Historia" (1911-1988); "Clio Médica" (1965-1995); "Cuadernos de Historia de la Medicina Española" (1962-1975); "Cuadernos de Historia de la Salud Pública" (1961-1991); "El farmacéutico" (1989-1995); "Farmacéuticos. Boletín del Consejo General" (1987-1995); "Investigación y progreso" (1936-1995); "Medicina e historia" (1964-1995); "El monitor de la Farmacia y de la Terapéutica"(1988-1993); "Offarm: Farmacia y sociedad" (1988-1995); "Panorama actual del medicamento" (1988-1995) y los "Pliegos de rebotica" (1991-1994).

Y un tercer bloque obtenido de la documentación existente en las cervecerías y bodegas consultadas que va incluido como apéndices. Que a título personal y de forma confidencial nos ha facilitado el Departamento de Asuntos Corporativos del Grupo Cruzcampo, S.A.(Sevilla), esta documentación fue elaborada de forma exhaustiva por el Departamento de Formación de Cruzcampo para impartirlo a sus propios empleados, por lo que esta información nunca ha salido de la propia fábrica siendo su uso muy restringido. En ella se explica cómo es el Grupo Cruzcampo S:A., en la actualidad, sus fusiones e incorporaciones

⁷ .-ROLDAN Y GUERRERO; "*Diccionario de autores de farmacia españoles*", T. III,1976, pp. 555.

con otras empresas como la Guinness, las sociedades que la componen; así como una breve introducción al tema con la definición de cerveza, la enumeración de las materias primas que la componen, y un esquema general de la fabricación de esta bebida; a continuación, analiza cada uno de los procesos que constituyen la elaboración, la maquinaria empleada en cada uno y el control de calidad llevado a cabo en cada fase.

Los Vinos de Valdepeñas, de las bodegas Miguel Calatayud S.A., los datos proporcionados por estas bodegas incluyen una breve historia de la fundación y estado actual de la misma, las clases de vinos que actualmente se elaboran y comercializan por todo el territorio nacional, ya que entran a formar parte de la denominación de origen Valdepeñas. Así como las etiquetas de sus principales vinos y los premios nacionales e internacionales por ellos conseguidos.

La información la hemos obtenido de la Biblioteca Nacional, biblioteca de la Real Academia de Farmacia, biblioteca de la Facultad de Farmacia U.C.M, biblioteca de la Facultad de Medicina de la U.C.M, biblioteca del departamento de Historia de la Farmacia y Legislación Farmacéutica, biblioteca del departamento de Bromatología, biblioteca del departamento de Salud Pública, Medicina Preventiva e Historia de la Ciencia de la Facultad de Medicina de la U.C.M y hemeroteca.

I.4 - MÉTODO

En base a los objetivos propuestos y según el tratamiento requerido por las fuentes, hemos realizado nuestro estudio de acuerdo con la siguiente metodología.

1.-FASE PREPARATORIA O HEURISTICA:

Antecedentes del problema.

-Hipótesis de trabajo.

-Recopilación de datos; sistematización del material.

La información recopilada la sistematizamos mediante el empleo de fichas:

a) Fichas bibliográficas.

b) Fichas de contenido o investigación.

2.-FASE DE ESTUDIO O CRITICA:

Se basará esencialmente en el análisis riguroso del material encontrado en la fase anterior, estructurándolo en capítulos:

El primer capítulo se basará en el estudio del alcohol como componente de determinadas bebidas, analizaremos su fisiología a lo largo del siglo XIX, los grupos considerados en la clasificación de las bebidas que contienen alcohol, los aguardientes, primero los vemos desde un punto de vista general centrándonos en su historia, obtención y envejecimiento, para a continuación hacer una clasificación de los mismos atendiendo a la materia prima de la que se parte; así en primer lugar analizaremos los aguardientes obtenidos del vino, entre los que destaca en primer lugar el Brandy de Jerez, en él haremos un repaso de su historia y de como esta ha tenido repercusión en el nombre de algunos de ellos, para seguir describiendo su

elaboración artesanal y compararla con la que se sigue actualmente que básicamente es similar ya que sigue el sistema de criaderas y soleras; para finalizar con la cata en la que intervienen los "cinco sentidos".

Otro aguardiente de vino es el **cognac**, el cual lo clasificaremos por las zonas de producción, mencionaremos brevemente su historia, denominación legal y las marcas. Este esquema se mantiene en el siguiente aguardiente de vino: El **armagnac**, así como también en la **badiana** y el **anís**.

Los siguientes aguardientes tratados son los que se obtienen de sustancias que contienen azúcar; a ellos pertenece el **ron**, del que analizaremos su historia, elaboración y tipos. (El **whisky** es el único aguardiente obtenido de cereales, veremos las categorías, tipos comerciales y falsificaciones).

Finalizaremos este capítulo con los **aguardientes medicinales** clasificándolos por orden alfabético y veremos que son muy escasos.

Las **cervezas** ocupan el segundo capítulo de esta tesis, siguiendo el esquema anterior de los aguardientes, estudiaremos su historia, concepto, elaboración artesanal, cata, para finalizar el capítulo con las **cervezas medicinales** (usos terapéuticos y clasificación) y los anuncios de éstas que aparecen en las revistas farmacéuticas de la época.

El capítulo tercero, está dedicado a los vinos de consumo; iniciamos con una breve historia de la vid; para seguir con los procesos de elaboración artesanal y técnica y terminar con la clasificación más usual de los vinos españoles. Incluimos un subcapítulo acerca de los vinos de Toro (Zamora) con su historia y elaboración; y los vinos de las bodegas de Miguel Calatayud S.A.

El cuarto capítulo constituye la columna vertebral de nuestra investigación, es el más extenso, y está dedicado a los vinos medicinales, los analizamos desde el punto de vista fisiológico, su

nomenclatura, división ; así como una clasificación de los mismos por orden alfabético para terminar esta capítulo con una interpretación de los datos obtenidos en las fórmulas de los vinos medicinales encontradas en los distintos tratados de materia médica.

El último subcapítulo de este cuarto capítulo corresponde a otras bebidas alcohólicas: licores, elixires, ratafias, ponches y sidras.

Para finalizar con el capítulo quinto, dedicado a la publicidad de las bebidas alcohólicas que aparecen tanto en las revistas científicas como de divulgación de la época.

Después de la descripción de estos capítulos hemos procedido a elaborar las conclusiones finales, basándonos en las consideraciones generales anteriormente enumeradas, que nos sintetizan la exposición e interpretación general de todos los conceptos.

Tras las conclusiones finales, las notas bibliográficas y los apéndices que corresponden a la legislación sobre bebidas alcohólicas, instrumental y tecnología empleados en la cervecería Cruzcampo(Sevilla) y Farmacopeas Extranjeras, cierran el trabajo.

CAPÍTULO 1

EL ALCOHOL COMO COMPONENTE DE DETERMINADAS BEBIDAS: ASPECTOS GENERALES DE SU EMPLEO



CAPÍTULO 1

EL ALCOHOL COMO COMPONENTE DE DETERMINADAS BEBIDAS: ASPECTOS GENERALES DE SU EMPLEO

En esta primera parte de nuestra investigación presentamos una visión global del uso de bebidas alcohólicas en terapéutica, ya que consideramos básico, para la exposición posterior individualizada de vinos, cervezas y aguardientes, tener antes un concepto claro de porqué se intenta en un periodo determinado de la Historia, hacer del alcohol un producto terapéutico.

No es motivo en esta ocasión presentar un panorama histórico general puesto que seriamente habría que remontarse a los primeros tiempos de la humanidad. Incluso aunque sólo nos centráramos en el mundo Contemporáneo, sólo la recopilación historiográfica de la cuestión sería objeto de otra Tesis doctoral. Por ello y en base a una bibliografía muy sucinta¹, presentamos algunos datos relacionados con la definición de alcohol, bebidas alcohólicas y su clasificación; y vinos y otros licores que en algún momento determinado han sido medicinas.

¹.-Para la elaboración de este capítulo hemos elegido algunos de los textos más significativos publicados en cronologías diversas. Son las obras de: Trousseau (1846); Perin (1864); Fabroni (1865); Fors y Cornet (1876); Hugounenq (1891); Alessandri (1914); Calleja (1914); Manquat (1921); Casadevante (1934); Gonzalez (1941); Castillo de Lucas (1952); Fullerton Cook (1953); Valverde Lopez (1968); Dumay (1973); Martínez Llopis (1978); Bach (1983); Henchen (1983); Fernandez de Bobadilla (1990); Pickwick (1990) y Maguelone Toussaint-Samat

1.1 - La fisiología del alcohol a lo largo del S. XIX

En la actualidad el alcohol es descrito como: "Líquido incoloro, de sabor urente y olor fuerte agradable, que arde fácilmente dando llama azulada y poco luminosa".

Se le suele denominar también, indistintamente, alcohol etílico o etanol.

El "Diccionario terminológico de ciencias médicas" de Salvat, en su edición de 1984, define el alcohol etílico como: "Hidrato de etilo, líquido incoloro volátil, aromático, destilado de varios productos de fermentación vinica".

El "Diccionario de medicina", de Editorial Marín, Edición de 1986, define el alcohol etílico, como sinónimo de etanol: "líquido incoloro, aromático y volátil que se obtiene de la fermentación vegetal".

La Real Academia española lo define, en su diccionario manual de 1989, como: "líquido incoloro de olor fuerte, agradable y de sabor urente, es inflamable. Obtiene por destilación de productos de fermentación de sustancias azucaradas o feculentas, como uva, melaza, remolacha, patata. Forma parte de muchas bebidas, como vino, aguardiente, cerveza, etc."

La Real Academia española acepta que la palabra alcohol define, igualmente, "cualquier bebida alcohólica".



El alcohol era la panacea universal que el hombre había buscado a lo largo de los siglos, el "Élixir de la vida eterna", el sueño de los alquimistas.

Igualmente, la política económica condiciona y crea su propia definición técnico-legal. De acuerdo con la Ley de los Impuestos Especiales, el alcohol etílico es: "El obtenido por cualquier procedimiento distinto de la simple fermentación, cualquiera que sea su origen y graduación, incluidos los aguardientes simples".

Las mismas informaciones confirman que el etanol se produce por la fermentación anaeróbica de los hidratos de carbono. La concentración máxima de alcohol obtenida por fermentación es del orden de 16 ó 17 por 100, una cantidad superior de alcohol inhibe la acción fermentativa y, por tanto, sólo puede obtenerse más graduación por destilación o añadiendo más alcohol y que el denominador común a todas las bebidas alcohólicas es su principal sustancia psicoactiva: el alcohol etílico o etanol. Por esto se considera alcohólica toda aquella bebida cuya sustancia cualitativa es el alcohol etílico, aun cuando cuantitativamente no sea su componente más destacado.

Sin embargo, tanto los textos científicos como los manuales de divulgación han estado de acuerdo en afirmar que el alcohol es un eficaz agente terapéutico; sólo en su abuso radicaba el peligro, y su alta graduación podía producir la muerte.

La primera propiedad que solían mencionar era el poder estimulante que variaba dependiendo del grado de concentración.

Si se mezclaba con agua, sus virtudes se potenciaban; activaba la secreción de las membranas del estómago y aumentaba la vitalidad de las vísceras.

Una enfermedad aguda, declaraba el médico inglés Roberto Todd, en 1860, curaba según su evolución natural, siempre que se mantenga el poder vital del enfermo y para este fin consideraba al alcohol como el agente más indicado.

Pero antes que él en Francia, a pesar de las ideas de Broussais, clínicos de la talla de Louys Laennec y Chomel, daban con provecho alcohol a los sujetos atacados de afecciones

inflamatorias y lo preconizaban contra la debilidad general y el agotamiento.

Es principalmente por las propiedades estimulantes del alcohol que Behier, en el Diccionario Enciclopédico, aconsejaba su uso en la neumonía, erisipela o septicemia, diluido y en dosis fraccionadas.

Sostenía Arnozan que su empleo en las enfermedades agudas, debía estar subordinado a los siguientes factores:

1º.- Naturaleza de la pirexia y sus complicaciones.

2º.- El colapso y la adinamia.

3º.- El delirio alcohólico y los hábitos anteriores del enfermo con respecto a las bebidas.

Otro testimonio lo encontramos en Gubler que afirmaba que el alcohol era nocivo en la fiebre inflamatoria franca e intensa, caracterizada no solamente por la taquicardia y la hipertermia, sino también por el exceso de combustiones respiratorias, la desnutrición rápida y el aumento de la Urea².

Pero si persistía la fiebre, como en la tifoidea y en la tuberculosis; si se tornaba peligrosa por la debilidad que determinaba, como sucede en la gripe, en la septicemia, en la piohemia, en la fiebre puerperal, en la erisipela, afecciones todas hiestenizantes por excelencia, estaba indicado el alcohol en forma de limonada de vino, que restablecía las fuerzas por sus propiedades estimulantes.

El alcohol estaba también indicado en todas las afecciones agudas cuando existía tendencia a la adinamia.

La adinamia se define como una postración física y psíquica completa caracterizada por un pulso pequeño, una piel fría y azulada, obnubilación mental. Era necesario combatirla sin inquietarse por la afección local. Para este fin no debía prescribirse el alcohol a dosis

².-El día Médico. 1936: VIII, (1101)

masivas y muy concentradas como en el colapso, sino a dosis pequeñas y muy diluidas. El corazón no podría soportar una estimulación demasiado brusca e intensa. Importaba antes que nada sostener las fuerzas del enfermo y dar así tiempo para que actúen las restantes medicaciones. En la fiebre tifoidea, en la neumonía adinámica, el alcohol debía ser elevado al rango de método por calmar la ataxia, disminuir la adinamia, descender la temperatura, retardar la desnutrición y restringir las combustiones.

La indicación más importante del alcohol está en relación, sin duda alguna, con los hábitos anteriores del paciente.

Los alcoholistas necesitaban alcohol para suministrar, bajo la influencia de un excitante que le era habitual, una reacción normal en ellos.

Es una regla seguida Arnózan (finales del XIX), después de haber cumplido con las indicaciones relativas al estado de colapso o de adinamia, interrogar al enfermo sobre la cantidad o calidad de las bebidas alcohólicas que ingería diariamente, y si no existía ninguna indicación especial con respecto al estado gástrico, febril, etc.; le aconsejaba tomar las mismas bebidas durante su enfermedad, aunque en edad habituada a la sobriedad, era determinar en ellos una excitación peligrosa; privarle el alcohol a un adulto vigoroso habituado a él, era predisponerlo a la adinamia.

Quitar al enfermo su excitante cotidiano, colocándolo súbitamente a un régimen austero de agua pura, era trastornar profundamente el equilibrio de este organismo, pudiendo sobrevenir entonces accidentes graves: cerebrales o adinámicos, hecho éste que fue demostrado por Chomel.

El alcohol se absorbe fácilmente por las serosas y las mucosas. Se ha discutido mucho su transformación en la economía, suponiendo Liebig, que era quemado como la grasa, Perrin y Lallemand que no modificaba y que se eliminaba en sustancia y Dujardin-Beaumetz que en

parte se convierte en agua y ácido carbónico y en parte se expele sin modificarse.

El alcohol se elimina por la piel, la orina y las vías respiratorias. El órgano que más alcohol retiene es el cerebro, siguiendo en orden decreciente los músculos, pulmones, riñones e hígado.

Aplicado sobre la piel produce una sensación de frío seguida de otra de calor que se hace picante y dolorosa cuando el alcohol es concentrado. A 80° es cáustico para las mucosas.

Una vez ingerido, deja un ardor vivo en las fauces y el epigastrio, activándose las secreciones gástricas y salivales. El apetito aumenta y la digestión se acelera. A dosis fuerte hay dolor epigástrico, la pepsina y el moco se coagulan y la secreción pancreática se detiene.

Cuando el alcohol es muy concentrado se presentan fenómenos de gastroenteritis. Sobre el sistema nervioso produce una excitación variable con la dosis. Las ideas se suceden con mayor rapidez y la inteligencia se aclara, pero estos fenómenos son pasajeros.

A dosis más fuerte hay desórdenes de sensibilidad con resolución muscular. La sangre pierde su color rutilante y toma uno negro por efecto del alcohol, que ejerce a la par sobre los leucocitos una acción quimiotóxica negativa. El corazón no se afecta en la frecuencia y energía de sus latidos sino por dosis fuertes que le excitan primero y le moderan después.

La respiración es más energética a débil dosis. Respecto a la nutrición la urea disminuye, lo propio que los ácidos úrico, sulfúrico y fosfórico. En definitiva, el alcohol modera las combustiones. La acción diurética es brusca y poderosa, superando 6 a 8 veces la del agua.

La temperatura no se modifica por dosis moderadas, pero desciende de 2° a 4°C por las fuertes y sostenidas.

De acuerdo con todas estas las indicaciones del alcohol han sido muy variadas y numerosas:

A dosis moderadas y diluido es útil en las enfermedades prolongadas y debilitantes en las

que es difícil la alimentación. Se empleaba igualmente como estimulante en los estados de adinamia, en los alcohólicos con enfermedades agudas y en los caquéticos; era recomendado en la fiebre tifoidea, bajo la forma de vino para prevenir el decaimiento orgánico y alimentar a la vez. En la neumonía, el alcohol fue erigido en medicación sistemática por Todd, que lo generalizó a todas las enfermedades febriles agudas. Su objeto era sostener las fuerzas del enfermo y alimentarle. También se ha recomendado como antipirético.

Parecía cumplir una indicación especial en las neumonías secundarias y las de forma ataxo-adinámica con hipertermia y delirio. También se recomendaba el alcohol en la fiebre puerperal y en la erisipela.

Como estimulante constituía un recurso contra el síncope y el decaimiento consecutivo de las grandes hemorragias. También se consideró como hemostático, ya en las hemorragias puerperales por inercia uterina, ya en las relacionadas con fibromas, ya en la hemoptisia y en la púrpura hemorrágica. Como diurético se reconoció su utilidad en las hidropesias y en los casos de debilidad cardíaca. Igualmente se aplicó como reconstituyente en muchas enfermedades consuntivas como la tisis pulmonar, más como estimulante que como alimento propiamente dicho. En las enfermedades de estómago prestaba útiles servicios en la atonía y defecto de secreción, que corregía notablemente.

Se admitía su valor terapéutico innegable en el delirio de las anemias y astenias de los centros nerviosos, lo mismo que en el subsiguiente a las operaciones quirúrgicas.

Contra los vómitos de los tuberculosos y los que acompañan al embarazo el alcohol era, a veces, un buen recurso.

En la fiebre tifoidea y en la neumonía se administraba el vino de Málaga o de Banyuls. Todd, en Inglaterra, prescribía Brandy y Béhier, en Francia, el aguardiente ordinario

mezclado con agua edulcorada. Se podía administrar también en tales casos el ron o el coñac.

Como diurético el alcohol se prescribía mezclado con el éter o sólo, en forma de vino blanco.

Cuando se mandaba como reconstituyente, lo mejor era el vino poco alcoholizado o mejor aún, la cerveza.

Para excitar las funciones del estómago se usaba diluido en bebidas teiformes.

Otras veces, como en las indigestiones o simplemente en las digestiones difíciles, había ventajas en prescribir licores alcohólicos y aromáticos como el elixir de Garus o el licor de la Grande Chartreuse. Contra los vómitos se empleaban los preparados alcohólicos fuertes, ron o kirsch, solos o diluidos en agua de seltz, edulcorada o en champagne.

Como astringente y al exterior se prefería el alcohol alcanforado a una tintura de planta aromática.

En un trabajo hecho por M M Lallemand y Dusoy se demostraron:

1º.-Que el alcohol absorbido en altas o pequeñas dosis permanecía en la sangre sin experimentar en ella transformación ni oxidación apreciable.

2º.-Que el alcohol era expulsado en estado natural fuera de la economía por las diversas vías de eliminación: pulmones, riñones, superficie cutánea, etc; y esta eliminación, que empezaba casi inmediatamente después de la ingestión era constante, y parecía continuar mientras la sangre y ciertos aparatos, subsistían impregnados en él.

3º.-Que el alcohol, como los demás agentes anestésicos, éter, cloroformo, etc; ejercía una acción directa y primitiva sobre el sistema nervioso, cuyas funciones modificaba, pervertía o suprimía progresivamente; según la dosis en que se tomaba.

4º.-Que el alcohol absorbido se acumulaba en ciertos órganos, que en peso igual contenían

más cantidad de él que la sangre. Los centros nerviosos y el hígado son los aparatos en que se acumulaba y permanecía el alcohol³.

Aunque durante mucho tiempo han estado divididas las opiniones respecto a su valor alimenticio, después de las experiencias de Atwater y Bened'kt quedaba reconocido, en aquella época, que el alcohol se quemaba en el organismo casi totalmente(hasta el 98% a pequeñas dosis y diluido), y al quemarse desarrolla la energía potencial contenida en él que es de cerca de siete calorías por gramo, pudiendo reemplazar en el régimen normal cantidades isodinámicas de grasa de azúcar o de féculas, y se oponía como alimento a la desasimilación de los albuminoideos, siempre que no se tomase en cantidad superior a 1g. de alcohol por kilogramo de peso.

En los enfermos febriles podía utilizarse con provecho, bien en forma de coñac, adicionado a la leche o a alguna bebida, bien en forma de algún vino generoso, también convenientemente diluido, así aportaría al mismo tiempo las vitaminas que el vino contiene⁴.

Las bebidas alcohólicas, bajo las más diversas formas, se hicieron necesarias en las vidas de los pueblos de todos los tiempos.

Por ejemplo: El vino tinto se prescribió en inyecciones uretrales contra la blenorragia. En los niños se podía administrar el aguardiente, el coñac, y el ron, el vino de Málaga y la cerveza .

Las dosis variaba con las indicaciones. En la fiebre tifoidea, no debía traspasar la dosis de 200g. por día, cada hora o cada dos, según la gravedad de la dolencia, de manera que el enfermo venía a tomar de 110 a 170g. en veinte y cuatro horas; en los casos medianos, y de 300 a 600g. en los casos de extrema gravedad. Sin embargo estas dosis excesivas no podían sostenerse mucho tiempo. Behier prescribía 80, 120, 200 y 300g. de aguardiente mezclado

³ .-El restaurador farmacéutico. 1895: XXI (342).

con agua edulcorada y hacía tomar de la mezcla una cucharada grande cada dos horas. Para estimular las funciones digestivas se recomendaba 20g. de licor o sea de 4 a 5g. de alcohol etílico de 30°.

Para los niños, el aguardiente, coñac y ron se administraban a la dosis de 14 a 30g. en 120g. de julepe, en los mayores de 3 años, y a la de 4 a 88

15g. en los menores de 3 años. El vino de Málaga se prescribía en poción a la dosis de 30 a 40g.

Para los adultos la dosis de aguardiente, coñac o ron podía llegar a 200g. al día, en poción, fraccionando la dosis y suspendiéndolas a la menor señal de abatimiento o adinamia.

Estos datos que acabamos de mencionar son exponentes y nos aproximan a la polémica sobre las virtudes o nocividad de las bebidas alcohólicas, y su posible uso en Medicina y las distintas posturas que en la Medicina oficial siempre se ha planteado incluso hoy en día sin resolver.

Dada la trascendencia social de los efectos del alcohol, fue necesario desde épocas históricas muy concretas su regulación legal. Gracias a los estudios de Ricardo Campos Marín⁵, sabemos la repercusión y el aparato legislativo que en los países europeos se ejerció sobre su consumo. Nosotros en un sentido orientativo presentamos en forma de apéndice las disposiciones más significativas llevadas a cabo en la España Contemporánea. (VER APENDICE Nº 1).

⁴.-Anales de la real academia de farmacia.1941: (533).

⁵.- CAMPOS MARÍN, R: "*Alcoholismo, Medicina y Sociedad en España*",1997.

1.2 - Grupos tradicionalmente considerados en la clasificación de bebidas alcohólicas

Las bebidas alcohólicas, siguiendo el modo de clasificación habitual, podemos agruparlas en dos grandes grupos:

A.-Bebidas fermentadas: Vinos, cervezas y sidras.

B.-Bebidas espirituosas.

A.-Las **bebidas fermentadas** más utilizadas en nuestra cultura son:

- El vino es la bebida alcohólica resultante de la fermentación alcohólica total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mostos de uva.

Su graduación suele oscilar entre 9 y 22% vol.

Los vinos generosos de la denominación de Origen Jerez y otros similares oscilan entre 15 y 20/22% vol.

Los vinos de licor pueden alcanzar los 22% vol.

Los vinos espumosos, en particular el cava, con graduación entre 10,8 y 12,8% vol.

Los vinos aromatizados, como los vermouths, tienen entre 15 y 23% vol.

A últimos del XIX, Bouchardat estableció la siguiente clasificación⁶.

1ª Clase.- VINOS CON PREDOMINIO DE UN PRINCIPIO

A. Alcohólicos:

Vinos secos Madera, Marsala.

Vinos dulces..... Málaga, Lunel, Banyuls.

Vino pajaretes Arbols, Ermitage blanco.

⁶ .-MANQUAT, A: "Tratado elemental de terapéutica", 1921.pp 347

B. Astringentes:

Aromáticos(o con bouquet).....Ermitage tinto.

Sin fraganciaCahors.

C. Acidos:

AromáticosVino del Rhin.

Sin fraganciaVinos de Gouais, Argenteuil.

D. Espumosos:

Champagne.

Saint-Peray.

2ªClase.-VINOS MIXTOS O COMPLETOS.

A. Aromáticos:

Borgoña.....Clos-Vougeot, Mont-Rachet.

MédocChâteau-Laroze, Sauterne.

Vinos del mediodía de Francia.....Langlade, Saint-Georges.

b. Sin fragancia:

Borgoña y Burdeos ordinarios.

Los vinos se dividen también en vinos licorosos, vinos tintos, vinos blancos y vinos espumosos.

Según Bouchardat, la asociación de los ácidos y del alcohol da por resultado que el ácido modera la energía de la destrucción del alcohol en la economía.

El vino es absorbido menos rápidamente que el alcohol, condición que, repartiendo en un tiempo más largo la absorción y utilización del alcohol, da por resultado la atenuación de los efectos de este último; a igual dosis, el vino tinto embriaga menos, conmueve menos el sistema nervioso que el aguardiente; finalmente el vino tiene una acción corroborante que

resulta de su riqueza en materias orgánicas y minerales.

In vitro, todos los vinos sin excepción dificultan la acción de la pepsina; los más ricos en alcohol, en crémor tártaro y en color son los más nocivos, la acidez de los vinos normales es importante para provocar la acción de la pepsina.

El vino retarda el principio de la digestión. Introduce en el estómago un líquido particularmente apto para sufrir la fermentación acética. Por último, retarda la evacuación del estómago. Estos datos explican la acción tantas veces desfavorable del vino sobre la digestión en los dispépticos.

Tanto como es nocivo el abuso de los alcohólicos, el vino de buena calidad, tomado en cantidad moderada, puede prestar buenos servicios en las enfermedades, en las convalecencias y en el estado de salud. El vino tiene las mismas indicaciones que el alcohol, pero, excepto en los dispépticos, es superior a este último, pues no tiene sus inconvenientes. Donde está indicado de un modo especial es en la fiebre tifoidea de forma adinámica, en el tifo, en el cólera, en el escorbuto, en las fiebres intermitentes: en una palabra, en todas las enfermedades que se acompañan de postración. En las enfermedades crónicas y en las convalecencias se preferirán los vinos añejos ordinarios; en las enfermedades agudas y siempre que el vino se prescribe fuera de las comidas, hay que recurrir con preferencia a los vinos dulces y alcohólicos(Málaga, Banyuls, Champagne).

En los enfermos el vino y el alcohol deben diluirse siempre en gran cantidad de agua.

Los vinos blancos se prescriben cuando se busca una acción diurética; son también útiles muchas veces en los dispépticos que soportan mal el vino tinto(todos los hiperácidos); pero, en algunos casos, la susceptibilidad del estómago con respecto a los vinos es tal, que se hace preciso sustituirlos por una cerveza ligera, o bien por agua sola o leche. Los vinos blancos ácidos pueden ocasionar la dispepsia. Están contraindicados en la litiasis y en la

diarrea; también está contraindicado el vino en el reumatismo articular agudo, en todos los casos en que el estómago es fácilmente irritable (clorosis, anemia, ciertas convalecencias, agotamiento nervioso, gastritis crónica) y en las lesiones renales. En todos los dispépticos que presentan excitación gástrica y en todos aquellos que tienen fermentaciones anormales, el vino aumenta la acidez del contenido gástrico y provoca acedias. Los vinos espumosos están formalmente contraindicados cuando la distensión de las vías digestivas podría ocasionar la rotura de la pared ulcerada. Los vinos ligeros son preferibles a los vinos ricos en alcohol y en materias extractivas.

En la diabetes el alcohol está absolutamente contraindicado; algunos autores toleran un poco de vino, principalmente mezclado con agua alcalina. En la gota se puede hacer un uso muy moderado de un vino ligero o mezclado con agua alcalina, pero es preciso proscribir los aguardientes, los licores y los vinos espumosos y licorosos.

- La cerveza, es la bebida resultante de fermentar, mediante levadura seleccionada, el mosto procedente de malta de cebada. Su graduación alcohólica, varía entre 3 y 7 por 100 de alcohol (cervezas austriacas de Pilsen, 2,5; ale, 7,3). Las cervezas ordinarias son mucho menos alcohólicas.

La cerveza contiene alcohol, azúcar (0,3 a 1,3 por 100), dextrina (de 5 a 10 veces más), goma, ácido carbónico (de 6 a 8 veces el volumen de la cerveza), Ácidos succínico, láctico, acético (0,001 a 0,5 por 100), los principios amargos y aromáticos del lúpulo, residuos de gluten, grasa, albuminoideos y sales minerales que se parecen a las de las cenizas del extracto de carne.

La cantidad de las sales varía desde 0,15 a 0,42 y consisten en sales de cal, potasa y fosfatos.

El extracto de malta contiene menos agua y ácido carbónico, mucha más dextrina, azúcar, elementos azoados y fosfatos: 2% de alcohol.

La cerveza constituye un alimento de fácil absorción y asimilación. La dextrina, el ácido carbónico, ejercen una acción eupéptica probable.

Puede prescribirse la cerveza como eupéptico: es conveniente a los anémicos flacos y a los dispuestos a la anorexia, a los enfermos que presentan una excitabilidad cerebral, que fácilmente entra en juego con el vino.

La cerveza ligera mezclada con agua es generalmente mucho mejor soportada que el vino por los dispépticos de todas categorías y, en particular, por los hiperclorhídricos.

- La sidra es la bebida alcohólica resultante de la fermentación total o parcial de la manzana fresca o de su mosto, su graduación alcohólica adquirida será superior a 4 grados; siendo la graduación habitual entre 4 y 6 grados. Todas son muy alterables.

Las sidras son ligeramente purgantes y sobre todo diuréticas. Denis-Dumont las ha preconizado en el tratamiento de la gota y de la litiasis úrica⁷.

B-Las **bebidas espirituosas** son igualmente muy numerosas, las más habituales en nuestro país, aceptando como definición genérica la señalada en el Reglamento(CEE nº 1576/89 del Consejo, de 29 de mayo de 1989). Es decir, aquellas bebidas destinadas al consumo humano, de caracteres organolépticos especiales y con un grado alcohólico volumétrico mínimo de 15% vol. y obtenidas de acuerdo con las normas señaladas en el citado Reglamento.

- Brandy es la bebida obtenida a partir de aguardiente de vino, deberá tener como mínimo, una graduación alcohólica de 36%vol.

- Gin es la bebida obtenida por aromatización de alcohol etílico, aguardiente de cereales y/o

⁷ .-MANQUAT, op. cit. pág. 349.

un destilado de cereales con bayas de enebro. Su graduación mínima será de 37,5% vol.

- Ron es la bebida obtenida por fermentación alcohólica y destilación bien de melazas o de jarabes procedentes de la fabricación de azúcar de caña, o bien del propio jugo de la caña de azúcar. Su graduación mínima será de 37,5% vol.

- Whisky es la bebida obtenida por la destilación de un mosto de cereales. Tendrá una graduación mínima de 40% vol.

- Anís es la bebida obtenida por aromatización de un alcohol etílico, con extractos naturales de sabor anisado, con una riqueza de alcohol no inferior a 35% vol.

- Licores son bebidas hidroalcohólicas dulces aromatizadas con sustancias diversas. Tienen un contenido alcohólico superior al 15% vol.

Casi todas las bebidas alcohólicas son productos que, además de alcohol, aportan, en limitada cantidad, numerosas sustancias, muchas de ellas nutritivas.

Finalmente, Bouchardat, admite la importancia de las bebidas alcohólicas, dado que se utilizan en muchos casos como parte de la dieta alimentaria.

1.3 - *Del acqua vitae al acqua ardens. La evolución de la primera terapéutica alcohólica*

Alcohol y aguardiente son dos términos que durante largos periodos de la historia de la humanidad, han tenido un mismo significado: Bebida espirituosa que por destilación se saca del vino, del orujo o brisa y de otras sustancias.

La mayoría de autores están de acuerdo en admitir que la historia del aguardiente comienza con la invención de la destilación por los árabes. Es objeto de controversia entre los eruditos la afirmación de si el aguardiente y su destilación fue inventada por los árabes y dada a conocer por éstos al alquimista y químico catalán Arnaldo de Vilanova,

profesor de la Universidad de



Laboratorio de Alquimista, en primer plano los hornos de destilación con campanas. De un manuscrito medieval de la British Library, Londres.

Montpellier, perteneciente a la Escuela de Salerno, físico de Pedro III de Aragón o si este la inventó y comunicó a aquellos. Menéndez y Pelayo y el Dr. Ramón de Luanuco tratan ampliamente esta controversia en sus "Heterodoxos españoles"(tomo I), el primero, y en sus "Memorias" leídas en la Real Academia de buenas letras de Barcelona, el segundo⁸.

⁸.-MARTINEZ LLOPIS, "Aguardientes y licores",1978, pp. 23

Sea como fuere; el caso es que Arnaldo de Vilanova en su obra "De vinis- sirve de confectione vinorum" impresa por primera vez en Viena, en el año 1532, da las primeras noticias sobre lo que llevaba el nombre latino de "aqua vitae", que aún perdura en Suecia y Noruega como "aquavit" y en Dinamarca como "akuavit". Así dice el profesor en su obra: "Se extrae, por destilación del vino o de sus residuos, el vino ardiente, nombrado "aqua vitae" que es la parte más sutil del vino". Arnaldo de Vilanova manifestó su entusiasmo por el descubrimiento pues para él el alcohol era la panacea universal que el hombre había buscado inútilmente a lo largo de los siglos, el "elixir de la vida eterna", el sueño de los alquimistas. Raimundo Lulio escribe: "Tomad vino tinto o blanco, claro y aromático, destilad toda el agua ardiente al baño maria o a un fuego muy suave. Rectificad este agua ardiente hasta que sea desprovista de flema" ⁹ y "El aqua vitae, es una emanación de la Divinidad, un elemento recién desvelado al hombre, que ha permanecido escondido durante la Antigüedad porque la raza humana era entonces muy joven para tener necesidad de este brebaje destinado a reavivar las energías en nuestro tiempo de decrepitud".

El aguardiente se consideró como una medicina maravillosa empleada como medicamento contra la peste y otras enfermedades infecciosas. Su único inconveniente era su sabor detestable y que quemaba la garganta al ser deglutida. Para enmascarar el mal sabor, se les añadían plantas y frutos que tenían valores medicinales para que contribuyeran a curar las enfermedades.

En el S.XV la costumbre de beber aguardiente estaba en Alemania ya muy generalizada, se bebía con miras distintas a las terapéuticas, considerándolo como un refinamiento, fue entonces cuando se aprendió la preparación del aguardiente de cereales. Miguel Savonarola compuso un extenso escrito sobre el aguardiente y dio a conocer un procedimiento para

⁹ .- MARTINEZ LLOPIS, op. cit. pág.20.

determinar la cantidad de alcohol contenida en este licor.

En 1543 impusieron en Baviera una contribución sobre el consumo de aguardiente. En Suecia, a fines del S. XVI, llegó a ser bebida común, y en Rusia se hacía ya un consumo tan importante como en la actualidad.

En Italia se conoció el aguardiente con el nombre de *acqua vitis* o *acqua de vite*, quiere decir: agua de viña; y en los monasterios parece ser que lo llamaron como medicamento *aqua vitae*, elixir de vida.

Del aguardiente de patata se habla por primera vez en 1682 en un libro editado por Backer, y la primera destilería de aguardiente de patata parece que se estableció en 1750 en Monsheim, en el Palatinado.

En el S. XVIII va generalizándose el uso de aguardientes de frutas, bayas y cereales. Contra su consumo se decretaron varias prohibiciones, fundadas todas ellas en la idea de que era un veneno. En algunos sitios se tenía aversión al aguardiente de trigo, y en Suabia consideraban un pecado la fabricación de esta clase de aguardiente. Ningún líquido era tenido en tal concepto y contra ninguno se trabajaba con tanto celo como contra el aguardiente; se le consideraba como causa de la mayoría de los delitos y vicios, una bebida del infierno, un invento del diablo, le combatían sociedades de templanza, varias corporaciones eclesiásticas, tratados de devoción, etc.

En los comienzos del segundo cuarto de siglo, el Recaudador General de la Renta y Estanco del Aguardiente de los reinos de Castilla, basándose en la prohibición que existía del uso de alquitaras y alambiques sin tener licencia del citado recaudador, mandó recoger y retiró las cabezas de los citados aparatos. La consecuencia fue un pleito con los cosecheros de viñas de la ciudad de Sevilla en el 1728. El resultado del pleito fue una Real Provisión(Nov. 1728) y que se hizo extensiva a Granada por otra dada en Madrid el 16 de diciembre de

1730, en la que se mandaba " se restituyese a los dueños de las calderas alquitaras y alambiques las cabezas, quedando como habría de quedar en su fuerza y vigor la prohibición del uso de estos pertrechos de las fábricas de aguardiente, no procediendo ni teniendo licencia de la parte de la recaudación" ¹⁰.

En el año 1900, Adam inventó la rectificación del alcohol lo que consistía en someterlo a una segunda destilación que suprimía definitivamente el mal gusto. Realmente así sucedía, pero el procedimiento era tan eficaz que hacia desaparecer el aroma desagradable, pero también cualquier otro sabor que el aguardiente pudiera tener, bueno o malo. Convirtiéndolo en un líquido ardiente y absolutamente insípido.

En cuanto a su obtención y envejecimiento los aguardientes que habitualmente se consumen son bebidas de gran riqueza alcohólica(40 a 65% en volumen de alcohol) que se obtienen por destilación de otros líquidos o mezclas que contienen una débil concentración de alcohol, el cual es separado por la acción del calor, basándose en que la evaporación del alcohol se realiza a una temperatura más baja que la evaporación del agua.

Bajo presión atmosférica de 760 mm. tanto el alcohol como el agua se evaporan, pero mientras el agua entra en ebullición al alcanzar los 100°C de temperatura, el alcohol comienza a hervir a los 78°C. Por ello a la temperatura de 100°C o superior, la evaporación del alcohol es mucho mayor que la del agua. En este fenómeno se basa el proceso de la destilación, pudiendo aumentarse la riqueza alcohólica del líquido destilado sometándolo a una nueva destilación, para rectificarlo. Así cuando se hace hervir una mezcla de alcohol y agua, el alcohol se separa por evaporación a una temperatura en la que el agua conservará aún su estado líquido, perdiendo únicamente una pequeña cantidad de vapor. Si los vapores de alcohol son condensados y luego se hacen pasar por un refrigerante, se habrá separado

¹⁰ .- Anales de la real academia de farmacia 1968: (2) 228.

de la mezcla primitiva un alcohol casi puro que habrá recobrado el estado líquido.

Los líquidos que se someten al proceso de destilación para obtener alcohol etílico pueden ser : vino, residuos de la obtención de éste, mezclas obtenidas por maceración de frutos o granos triturados que han sufrido una previa fermentación alcohólica o cuantos productos sean susceptibles de producir alcohol. Si se parte de vino, se obtendrá un alcohol de vino: un Brandy, como el cognac, el amagnac, etc., y también algunos alcoholes de los llamados blancos , como algunos anisados. En el segundo caso, si se utilizan frutos, se obtendrá un aguardiente de frutas: de cerezas, de pera, de manzana, de albaricoque, etc., y si se emplean diversos cereales se consiguen alcoholes de grano, como el whisky, vodka, gin y tantos otros, si se parte de una melaza de caña se recogerá el ron. Existen vodkas que se obtienen de las patatas.

Para obtenerse un alcohol más puro, suele procederse a una segunda y aun a una tercera destilación. Cuando se destila por primera vez un vino o una cocción de malta como se utiliza para la obtención de whisky, se consigue un alcohol que tiene unos 25°. En la segunda destilación, se eliminan los primeros y los últimos vapores y no se conservan más que los emitidos cuando la ebullición es completa, entonces el alcohol destilado alcanza los 60 ó 70°.

Los aguardientes vínicos, como el cognac y armagnac, contienen después de la fermentación sustancias que están presentes en el vino tales como sales minerales, ácidos fijos, compuestos tánicos y orgánicos que no son convenientes en la destilación. El productor de aguardientes debe tener en cuenta los elementos volátiles, como los alcoholes butírico, amílico y esteres que tal importancia tienen en el "boquet" del producto final, pues estas sustancias volátiles pasan de la fermentación a la destilación y confieren sus cualidades al producto final. Los aldehidos extremadamente volátiles, pasan al producto destilado en

cierta proporción y algunos se combinan entre si para formar acetatos. La esterificación y la acetificación que se producen más tarde, contribuyen a dar gusto y aroma al aguardiente.

El tiempo durante el cual el aguardiente envejece en la barrica en contacto con la madera, determina en parte sus características definitivas. Los aguardientes de vino alcanzan su calidad máxima al cabo de 15 a 20 años, pero la ginebra y otros aguardientes de alta graduación alcohólica apenas tienen necesidad de envejecer, pues al cabo de un año cesan de mejorar. La calidad de los toneles tiene gran importancia en el envejecimiento: el cognac se envejece en barricas de roble limusín, que mejoran su calidad. El roble blanco, tostado por el fuego, da un gusto particular por sus sustancias tánicas al whisky, sobre todo en Norteamérica. En general, el agua se evapora poco a poco a través de la madera y así resulta que al cabo de cierto tiempo el contenido de alcohol aumenta en proporción al descenso de la cantidad de líquido.

La evaporación de líquido a través de la madera se realiza más rápidamente si la bodega es seca que si es húmeda, siendo conveniente que la temperatura permanezca constante.

Los aguardientes se han clasificado en tres grandes grupos:

1.3.1-AGUARDIENTES OBTENIDOS DEL VINO O SUS RESIDUOS.

-BRANDY (EJ.BRANDY DE JEREZ)

-COGNAC

-ARMAGNAC.

-AGUARDIENTES ANISADOS: ANIS Y BADIANA.

1.3.1-AGUARDIENTES OBTENIDOS DE SUSTANCIAS QUE CONTIENEN AZUCAR.

-RON

- AGUARDIENTES DE FRUTAS.

**1.3.1-AGUARDIENTES OBTENIDOS DE SUSTANCIAS QUE CONTIENEN
COMPUESTOS CAPACES DE SER TRANSFORMADOS EN AZÚCAR Y LUEGO
EN ALCOHOL.**

-AGUARDIENTES DE CEREALES.

-AGUARDIENTE DE PATATA.

1.3.1-AGUARDIENTES OBTENIDOS DEL VINO O SUS RESIDUOS.

El vino sea cual fuere su procedencia, es siempre un líquido espirituoso, en razón de cierta cantidad de alcohol que se le ha formado en la fermentación del zumo azucarado que le ha dado origen. El vino de uvas es el más generalmente empleado en España para extraer el alcohol. Los vinos de uvas no son todos igualmente buenos para suministrar un buen alcohol. Los añejos, producen un aguardiente de mejor calidad que los nuevos. Los vinos azucarados suministran excelente alcohol, y los vinos agrios lo dan de mala calidad ¹¹.

En este grupo destacan los brandies, el cognac, el armagnac y también otros aguardientes vinicos llamados anisados.

Pasamos ahora a analizar cada uno de ellos; en primer lugar el:

BRANDY(Spiritus vini vitis)

El Brandy posee dos acepciones admitidas: La primera restrictiva, particular y la segunda amplia. En sentido restrictivo, es el aguardiente obtenido por destilación de vinos genuinos y sanos y en este caso es sinónimo de coñac y similar al "cognac".

¹¹.-FORS Y CORNET. R: *"Tratado de farmacia operatoria o sea farmacia experimental"*, 1876: II (11).

La acepción amplia aparece por extensión: aguardientes que se preparan por destilación únicamente de jugos o zumos de frutas o de líquidos naturales, no residuales, (azucarados o amiláceos sacarificados) sometidos previamente a una fermentación alcohólica normal. Tales bebidas se designan con los términos "Aguardientes de" o "Brandy de" seguidos del nombre de la materia prima de origen.

En definitiva, Brandy en su acepción restrictiva, o en acepción amplia y general, a los aguardientes obtenidos por destilación de vinos genuinos y sanos, en el primer caso, y de los productos de fermentación alcohólica normal de zumos de frutas o de soluciones naturales no residuales azucaradas o amiláceas sacarificadas, en el segundo caso, sin ninguna manipulación posterior salvo la hidratación, caracterizados por sus finas propiedades odorantes y gustativas sui-générís, y responden a la siguiente composición química:

Extracto seco no más de 2%

Tenor en no alcohol entendiéndose por tal las impurezas volátiles constituidas por aldehídos, alcoholes superiores, ésteres, furfural, y ácidos volátiles no inferior a 280.

Se tolerará una sobre coloración con caramelo.

Es un líquido alcohólico obtenido por destilación del jugo fermentado de uvas maduras y sanas, que contiene a 15,56° no menos de 48% y no más de 54% en volumen de alcohol (46,07). Se le debe conservar en recipientes de madera por un periodo de tiempo que no sea menor de dos años.

La calidad varía según la materia de que se obtiene. El mejor es el que procede de los vinos franceses y la calidad más estimada es el cognac, originariamente elaborado en cognac del departamento de Charente (Francia). Las Farmacopeas aceptan todos los licores obtenidos del jugo de uva, si son fuertes y puros.

Debe su aroma a los éteres enántico y acético y a otros productos volátiles. El éter enántico se conoce químicamente como pelargonato de etilo y en el comercio se llama esencia de cognac. Es un aceite esencial, fragante, de color verdoso.

El Brandy se asemeja al whisky en algunos aspectos y es muy diferente en otros. El añejamiento se realiza en recipientes de madera, pero no necesariamente madera carbonizada. Por tal razón, el Brandy en general tiene un color mucho más claro que el whisky y está permitido colorearlo con caramelo e incluso que contenga pequeñas cantidades de azúcar.

Los sabores del Brandy y del whisky son muy diferentes el segundo al ser un destilado de cereales, debe su olor y sabor a compuestos que proceden del cereal. El Brandy como destilado del vino, debe su aroma y paladar a ciertos esteres que no están nunca en el whisky y de los cuales el pelargonato de etilo, es un ejemplo.

Las adulteraciones o diluciones en el Brandy son más difícilmente descubiertas que en el



Escena del regreso de los vendimiadores llevando las uvas para ser prensadas

whisky, a menos que se encuentren sustancias extrañas de las incluidas como desnaturalizantes especiales.

Puesto que el Brandy de mejor calidad es el cognac, nos ocuparemos mas ampliamente del **Brandy de Jerez** ¹², José de las Cuevas en su libro: "Historia del Brandy de Jerez"(editada en 1952), atribuye el invento de esta bebida a los chinos. De China pasaría a Egipto y de allí a los árabes que fueron, ciertamente, los que lo trajeron a nuestra tierra.

Cuando los árabes llegan y se instalan en la comarca jerezana, se encuentran con que uno de los cultivos principales es la vid y el producto más importante de la región, por consiguiente es el vino. Los árabes al encontrarse con esta riqueza, hacen traer sus alambiques y alquitaras para comenzar la destilación de vinos, otros frutos y plantas y obtener aguardientes de vinos, alcoholes y esencias.

El fin de la destilación del vino por los árabes era, al menos al inicio, la obtención de alcohol para ser empleado en usos antisépticos y medicinales, así como para perfumería.

Sin embargo, los cristianos, comenzaron a utilizar los destilados del mismo, tanto para encabezar el vino- dando los primeros pasos para el logro del Sherry actual- como para degustarlo una vez rebajada la graduación obtenida en la alquitara.

La convivencia entre los árabes y los cristianos, dio como resultado entre otras cosas, la iniciación de los cristianos en los secretos de la destilación del vino, en el manejo de las alquitaras-instaladas en Jerez, según hay constancia, hacia el año 900-, en la importancia de un fuego de calor constante y en la lentitud en la propia destilación.

Centrándonos en la provincia jerezana, todos los autores están de acuerdo en que aquellos primeros destilados del vino, aquellos primeros aguardientes, se utilizaban fundamentalmente para aumentar la graduación alcohólica de los vinos. Más tarde, existe

¹² .-FERNÁNDEZ DE BOBADILLA, V; "El Brandy de Jerez",1990,pp. 29.

documentación que prueba su exportación, como tales aguardientes, a los países del Norte de Europa.

La primera referencia a la elaboración de aguardientes en Jerez la encontramos en el siguiente texto del libro de Don Joaquín Portillo "Noches Jerezanas"(2ºTomo, Folio 57):"Para ayudar a la instalación en Jerez de un Colegio de la Compañía de Jesús, dio la ciudad a dicha Compañía la renta de aguardiente, en 16 de enero de 1580". Esta referencia le lleva al autor a establecer, dos conclusiones : Por una parte la antigüedad como tal del aguardiente jerezano (la destilación del vino-año 900- quedó definida en la dominación árabe), y por otra las cantidades que ya se destilaban por aquellos años.

Respecto a la primera, fecha de 1580 establece la data en la que se inicia la destilación de vino para la obtención de aguardiente como costumbre generalizada.

En cuanto a la segunda, la citada renta, no debía ser cantidad baladí cuando con ella se pretende erigir un Colegio.

Asimismo existe constancia de que la referida "renta del aguardiente" fue administrada en arrendamiento por el Gremio de la Vinatería entre los años 1759 y 1767, lo que una vez más confirma la importancia de la misma.

Durante los siglos XVIII y XIX fue incrementándose la destilación para la obtención y comercialización del aguardiente. Los países del Norte de Europa continuaron apreciando la fina calidad de nuestros aguardientes y prosiguió el comercio del mismo.

El mercado principal para nuestros destilados de vino fue Holanda, que se había constituido en el más importante centro comercial, a través de la Compañía de las Indias Holandesas. Desde Holanda se reexportaban nuestros aguardientes no sólo a todo el Norte de Europa, sino a cuantos puntos eran tocados por la importantísima Compañía de la Indias que cubría todo el mundo.

En el Cabildo celebrado en Xerez el 22 de julio de 1427 se trató de piraterías de nuestros vinos y aguardientes entre españoles y flamencos, poniendo de manifiesto que nuestros navíos, pilotados por vizcaínos, trataban con Flandes.

Este comercio con Holanda habría de dar como fruto, la creación de dos palabras que habrían de ser, en el futuro, claves para este producto: "Brandy" y "Holanda"

La palabra Brandy no es más que la adaptación inglesa del término original holandés "brandewijn" que literalmente significa vino quemado. En España existe una exacta referencia del término primitivo holandés, pues en el libro "La vida de Estebanillo González escrita por él mismo" publicado en Amberes en 1646, se hace indistinto en numerosas ocasiones, de las palabras "bradevin" y "aguardiente".

Sin embargo, el término Brandy, en el transcurso de los años, sufrió el abuso por parte de algunos elaboradores de bebidas espirituosas que sin respetar su origen etimológico lo emplearon indebidamente para designar bebidas elaboradas con alcoholes no procedentes de vino(melaza, remolacha, patatas y distintos cereales...).

En la actualidad el uso de la palabra Brandy, esta reservado para designar las bebidas espirituosas elaboradas exclusivamente con aguardientes de vino.

A finales de 1988, el Consejo de Ministros de la CEE aprobó un Reglamento "por el que se establecen las reglas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas" y que en relación con la palabra "Brandy" dice:" Es la bebida espirituosa obtenida a partir de aguardientes de vino(...) envejecida en recipientes de roble durante un año, por lo menos, o seis meses si la capacidad de las barricas o botas de roble fuera inferior a mil litros, que contiene una cantidad mínima de sustancias volátiles(...) y que procedan exclusivamente de la destilación o redestilación de las materias primas tratadas".

El Brandy de Jerez, no sólo cumple estos requisitos básicos comunitarios, sino también con otros que comportan unas exigencias substancialmente mayores, que le confieren su singular personalidad.

En relación con el término "holandas" conviene precisar que se denominan así los aguardientes de vino de baja graduación, destilados en torno a los 65° por 100 vol.

Son estos aguardientes, los que se utilizan primordialmente para el Brandy de Jerez. Su riqueza en sustancias "no alcohol", permite conservar los aromas y gustos más sublimes del vino del que se han obtenido.

Son varias las teorías sobre el origen de la palabra "holanda" para designar a estos aguardientes de vino de baja graduación. Desde el siglo XVII, se tienen noticias de las exportaciones a los países del Norte de Europa; la mayoría de estas exportaciones tenían como destino Holanda, desde donde parte se reexportaba. Este hecho confirma la teoría que explica el uso de la palabra "holanda" para identificar destino y contenido.

Respecto al momento exacto en que los bodegueros jerezanos decidieron añejar sus aguardientes en vasijas de roble y alumbrar por tanto, el que habría de ser Brandy de Jerez, hay discrepancias.

Durante los siglos XVI y XVII ya existía la costumbre entre las familias bodegueras y sus relaciones, de consumir aguardiente de vino añejados.

Una tradición oral atribuye el nacimiento, del Brandy de Jerez, a una larga demora en el embarque de un pedido de aguardiente para Holanda; el aguardiente reposó en botas de roble que habían contenido vinos jerezanos, donde se añejó y tomó nuevas calidades de finura y sabor. En los mercados de habla inglesa se le empieza a conocer como Spanish Brandy.

La preocupación que embarga a los bodegueros referente a los métodos de destilación y los

distintos alambiques, queda reflejada en un valioso "Prospecto" fechado en Jerez el 12 de junio de 1818 y firmado por Don Juan Carlos Haurie cabeza de la firma "Juan Haurie y Sobrinos" (Domecq).

De tradiciones orales llegan noticias, de que más de un bodeguero desde finales del siglo XVIII y principios del XIX, estaba añejando con fines comerciales sus aguardientes en botas de roble que habían contenido vino de Jerez, utilizando el producto como exquisita bebida para compartir en agradables sobremesas con amigos y familiares.

Encontramos referencia documental sobre lo anterior en una carta de Duff Gordon (Osborne) de sus agentes de Londres, Walford & Green, fechada en esa ciudad el 2 de febrero de 1819, en la que arguyen que sus vinos han sido encabezados con Spanish Brandy. La naturalidad con que el término "Spanish Brandy" se inserta en la misiva, nos confirma que los Brandies procedentes de nuestra tierra eran ya bien conocidos en el Reino Unido.

En este sentido otro documento- en este caso un "conocimiento de embarque" de la casa Garvey- datado el 8 de mayo de 1858, amparaba el envío de Cádiz a Londres de una bota de Brandy¹³.

De 1874 a 1882 algunos bodegueros jerezanos empiezan a comercializar y embotellar sus brandies con marcas singulares. Brandies, que llevaban muchos años de añejamiento, en la zona de Jerez en vasijas de roble previamente envinadas con vino de Jerez.

Precursores en el negocio del Brandy de Jerez fueron Don Pedro Domecq Loustau, Don

¹³ .- FERNÁNDEZ DE BOBADILLA, V; op. cit; 36

Juan Vicente Vergara Lasaletta, Don Francisco Ivison o'Neale y Don Juan HernándezRubio y Gómez.

Don Pedro Domecq Loustau había nacido en Charente(Francia) en el pueblo de Orthez, a dos leguas de Cognac, por lo que su visión comercial unía un antiguo y tradicional conocimiento. En el año 1874 pone a la venta la marca "Fundador".

Don Juan Vicente Vergara Lasaletta, fue uno de esos genios emprendedores y polifacéticos de mediados del XIX. Banquero(funda la Banca que con el tiempo se ha convertido en Banco Andalucía). Director de la empresa del ferrocarril Jerez-Trocajero, y bodeguero, lanza al mercado, en 1875, sus brandies "Un Racimo", "Tres Racimos" y el "1865".

Don Francisco Ivison O'Neale era nieto de Don Fletcher Ivison, el primer Ivison que se estableció en Jerez procedente del Condado de Cumberland(Inglaterra). Fue el más destacado químico de Jerez en su época y desarrolló el rigor científico de la enología jerezana. En 1880 hace su primera exportación de Brandy embotellado a Inglaterra, bajo el nombre de "La Marque Speciale", sin revelar su nombre ni el de la casa exportadora de la familia.

Don Juan Hernández Rubio, se asocia al bodeguero Don Manuel Antonio de la Riva y fundan la sociedad mercantil "Riva y Rubio y Cia" que comercializa en 1884 la marca "Old Brandy".

Son años de gran actividad en la comarca de Jerez, pues los grandes bodegueros de la época se preparan para hacer frente al reto que supone la comercialización del Brandy embotellado. Se importan de diversos países los últimos modelos de alambiques, las viejas alquitaras son puestas a punto y la imaginación se pone al servicio de la creación de nuevos nombres, de nuevas marcas. El Brandy de Jerez ya tiene nombre y apellidos. Las grandes Casas de El Puerto de Santa María, de Sanlúcar de Barrameda y de Jerez de la Frontera van

añadiendo a su principal actividad de cosecheros, criadores y exportadores de vinos, el Brandy de Jerez.

El instinto comercial de los bodegueros les hace adoptar para el envejecimiento del Brandy el original y característico sistema jerezano de criaderas y soleras el cual, unido al previo envinamiento de las botas de roble americano, a las singulares características y estructuras de las bodegas, y al microclima de que goza la zona, forman un conjunto de factores irrepetibles, que dan como resultado un producto con personalidad propia y cualidades organolépticas bien definidas y originales.

No obstante, durante muchos años se cometió el fallo de comercializarlo como cognac (aunque en las zonas de habla inglesa, siempre siguió como Brandy) más tarde españolizado a coñac y admitido como vocablo en el Diccionario de la Real Academia Española.

Fdez. de Bobadilla ¹⁴, continúa informándonos sobre la destilación del vino a la holandesa; los tipos de alambiques y alquitaras empleados; los componentes volátiles; el añejamiento; el sistema de "soleras y criaderas"; el envejecimiento; la cata de este Brandy y las marcas de los mismos atendiendo a una clasificación particular.

El Brandy de Jerez, procede en su totalidad de uvas sanas de primera calidad, que dan unos mostos limpios y éstos a su vez, tras la fermentación, unos vinos perfectos para el consumo, con una graduación de entre 10'5º y 13º.

En otras regiones productoras de Brandy, por ejemplo en la francesa de la Charente, los vinos son de más baja graduación (8 ó 9º) y de una excesiva acidez total, por lo que su único destino comercial es destilarlos.

El Brandy de Jerez, por su parte, nace de vinos buenos y sanos que más tarde, al convertirse por destilación en holandas, van a seguir, al envejecer en botas de roble envinadas con vino

¹⁴ .- FERNÁNDEZ DE BOBADILLA, V; op. cit; 51.

de Jerez, enriqueciéndose de las cualidades de los vinos limpios originarios. A finales del siglo pasado y dado el auge que iba tomando el Brandy de Jerez en los distintos mercados, los bodegueros de la comarca jerezana comenzaron a hacer pruebas en otras comarcas vitivinícolas de España, a fin de encontrar las más idóneas para poder producir aguardientes de vino, con la calidad necesaria para completar la ya insuficiente producción propia. Hay que tener en cuenta que para obtener un litro de holanda hacen falta aproximadamente de cinco a seis litros de vino.

Las áreas de España escogidas fueron las de Tierra de Barros de Extremadura, las del Condado en Huelva y primordialmente, determinadas zonas de La Mancha, donde el cultivo de la vid era extenso, y la calidad de sus vinos blancos adecuada.

De esta manera se estableció un fuerte vínculo entre Tomelloso, capital de la región vitivinícola manchega y la comarca jerezana. Sin embargo, la elaboración y envejecimiento del Brandy siempre se hizo y sigue haciéndose, exclusivamente, en Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda.



Taenas de tonelería ajustando los aros de madera sobre las duelas.

La importancia del comercio entre las dos zonas llegó a ser tal, que inspiró al tomellosero Don Francisco Martínez Ramírez, "El Obrero", la construcción de un ramal que unía la línea

principal del ferrocarril Madrid-Andalucía con Tomelloso y que fue inaugurado en 1945. Por su parte, la Compañía de Ferrocarriles diseñó unos vagones especiales para transportar unos gigantescos toneles de roble americano, llamados "fudres", con una capacidad de 16000 litros. Cada vagón llevaba uno o dos "fudres".

Desde hace décadas, las principales bodegas productoras de Brandy de Jerez poseen sus propias destilerías en Tomelloso, con lo que controlan el proceso y la calidad desde su iniciación, al seleccionar y comprar los vinos más idóneos y efectuar, de acuerdo con sus propias especificaciones, las correspondientes destilaciones de aguardientes y holandas. Las bodegas que por su consumo no poseen instalaciones propias, suelen tener proveedores tradicionales que destilan, especialmente holandas, de acuerdo con las precisas indicaciones dadas por los clientes.

Un proceso de destilación consisten en calentar, por cualquier procedimiento, en recipiente adecuado, la sustancia, en este caso el vino, que se quiere destilar y condensar la consiguiente evaporación pasándola por un serpentín colocado en un depósito refrigerador. El conjunto se llama alambique.

La destilación en sus orígenes en la Cuenca Mesopotámica, hace algo más de 5000 años, aunque realizada en alambiques de barro cocido, supuso un hito ansiado por el hombre: Testimoniar el espíritu de las cosas.

La destilación, aparentemente simple, consiste en evaporar la parte volátil de una sustancia y reducirla luego a líquida enfriándola, realizada al vino con el fin de elaborar sus aguardientes y destilados, materia prima del Brandy de Jerez, supone más el ejercicio de un arte que de una ciencia. De los centenares de componentes del vino y a su temperatura de ebullición, existen algunos que reaccionan con el cobre del "alambique" o "alquitara", produciéndose sales y complejos que catalizan acciones y reacciones entre otros

componentes, potenciándose su destilación y originando matices aromáticos que caracterizan a los aguardientes y holandas, siempre ricos en "congenéricos" o componentes volátiles no alcohol.

La selección del vino, el tiempo y ritmo de su destilación que son regulados por el calor generado en el hogar de leña, la separación equilibrada del "bueno o corazón" de la destilación, hacen de cada "cocida" una receta única, ejecutada por el destilador que, copa en manoguiado por su intuición y sabiduría gremial, resuelve el problema irresoluble.

Las "holandas" son más ricas en contenido de sustancias volátiles procedentes del vino, desprenden olores más profundos y tienen más sabor y aroma que los otros alcoholes. A los componentes volátiles se les llama también "impurezas" y a mayor contenido de las mismas mayor es la calidad de las "holandas".

Para la obtención de un litro de holanda son necesarios en torno a los 6 u 8 litros de vino, de los que se extraen sus mejores componentes.

Los alambiques o alquitaras para la destilación son básicamente de dos tipos: de vapor o de fuego directo. Llamaremos alquitaras a los de fuego directo y alambiques a los de vapor.

En cualquier caso, el proceso de destilación es de gran sencillez.

Básicamente consiste en calentar, por

cualquier procedimiento, en recipiente adecuado, el vino que se quiere destilar condensando



Vista de antiguas alquitaras, instaladas en el interior de una bodega.

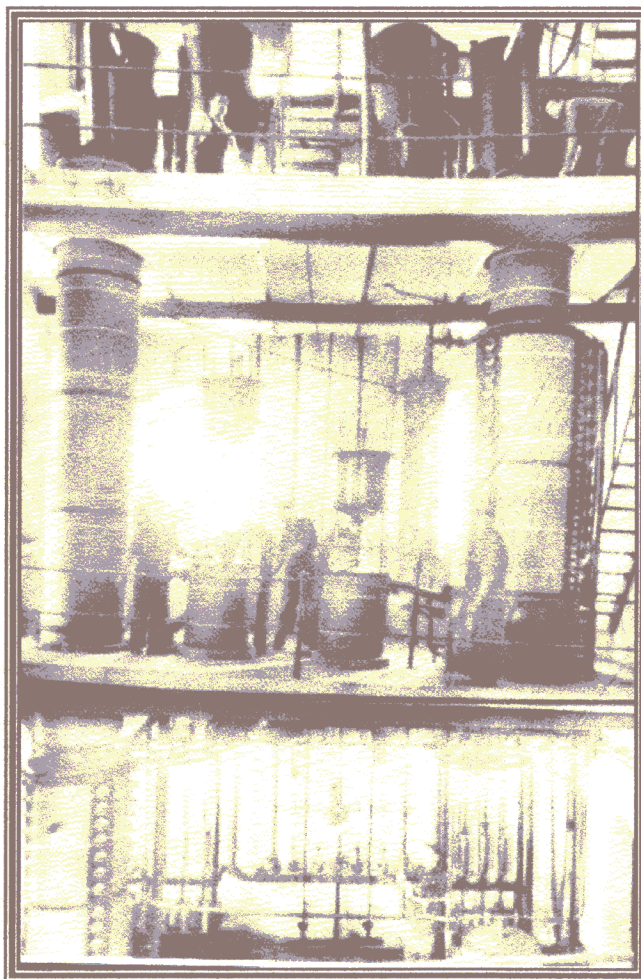
la consiguiente evaporación a su paso por un serpentín colocado en un depósito refrigerador.

La graduación del destilado que se obtiene, está en razón directa al tiempo y al calor que se aplica. El control de las características y graduación de los aguardientes de vino depende en gran medida de la experiencia y "nariz" de los operarios a su cargo, que, sabiamente, regulan las cargas de leña y consecuentemente el ritmo de la destilación.

Las alquitaras se emplean exclusivamente para la obtención de holandas, llamadas también "bajos grados". Las alquitaras son de cobre y el combustible que se emplea es leña de encina. Se piensa que, la combinación

del cobre con las calorías de la leña de encina, contribuye de forma sutil a la gran calidad de las holandas que se obtienen.

No todo el producto destilado es aprovechable como Holanda. Las primeras fracciones obtenidas al comenzar la destilación, llamadas "cabezas" y las últimas llamadas "colas", son separadas utilizándose sólo como holandas la parte central llamada "corazón".



Torres de destilación instaladas a principios de siglo.

Don Gonzalo Fernández de Bobadilla afirma en uno de los numerosos

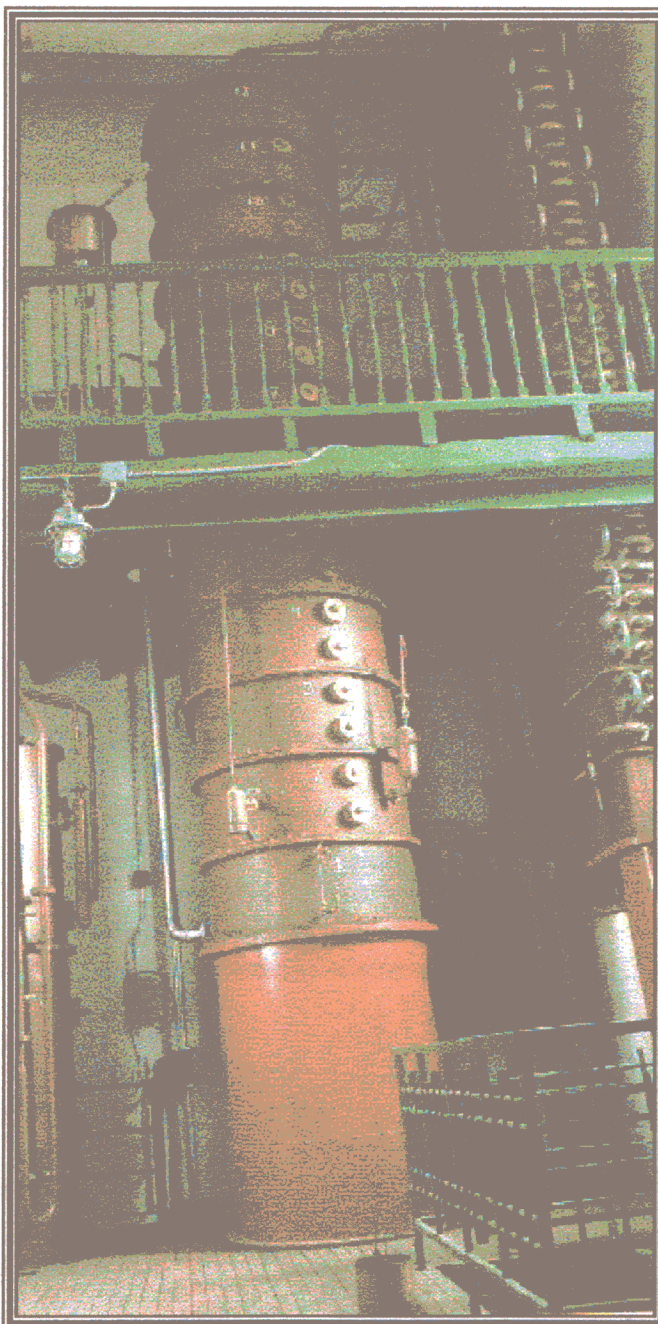
estudios que hizo sobre el Brandy de Jerez, lo siguiente:

"Las holandas o "bajos grados" constituyen la base de la elaboración del Brandy, pues siendo productos que no han sufrido las rectificaciones a que se someten los aguardientes de "grados altos", son más ricos en productos esenciales (impurezas)"

"En la elaboración de brandies, pueden emplearse las dos clases de destilados mezcladas, rebajando previamente los aguardientes de grados altos, pero la calidad del Brandy, es tanto mejor, cuanto mayor cantidad de holandas se emplea".

"Los aguardientes y holandas cuando salen del aparato de destilación, están formados principalmente por una mezcla de alcohol etílico y agua, que tiene en disolución ciertos productos esenciales que les comunican su peculiar gusto y aroma".

Las alquitaras, aunque en la actualidad están dotadas de todo tipo de registros técnicos, conservan su bello aire antiguo y artesanal y muchos de sus operarios siguen confiando más en su propia experiencia y olfato que en los relojes, termómetros, alcoholímetros, etc. La calidad y vejez de la madera de encina continúa siendo un elemento importante para mantener una



Modernas torres de destilación.

combustión equilibrada.

Los alambiques y columnas de destilación, se utilizan para obtener aguardientes de alta y media graduación (entre 70° y 94'8°). El alto grado técnico y la precisión alcanzados en estas modernas instalaciones son admirables, aunque para las holandas de alta calidad se siguen prefiriendo las provenientes de las alquitaras.

Los tres tipos de alcoholes que se obtienen en la destilación: Holandas, aguardientes de vino de media graduación y aguardientes de vino de alta graduación, quedan definidos por el Reglamento del Consejo Regulador del "Brandy de Jerez", en los siguientes términos:

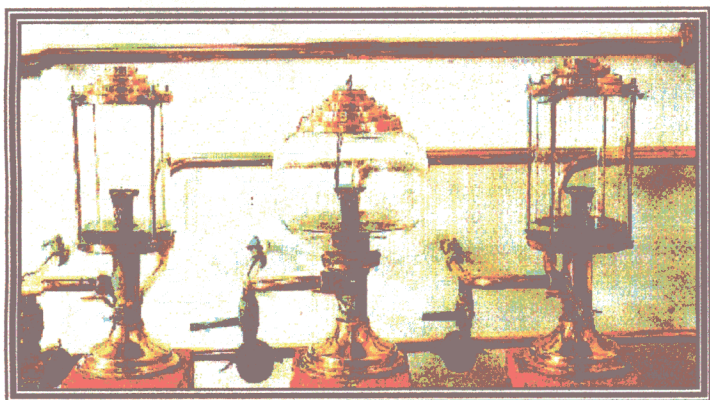
"El aguardiente de vino de baja graduación, también denominado tradicionalmente Holanda de vino, es el aguardiente de vino con graduación alcohólica no superior a 70° centesimales".

"El aguardiente de vino de media graduación, es el aguardiente de vino con graduación alcohólica no superior a 80° centesimales".

" El aguardiente de vino de alta graduación (destilado de vino), es el obtenido por destilación del vino de aguardientes de vino de baja graduación, y cuya graduación alcohólica está comprendida entre

los 80° y 94'8° centesimales".

Detalle de los faros de control de grados en una alquitara, situados a la salida de la destilación de holandas.



Las cualidades analíticas y organolépticas de estos tres tipos de aguardientes de vino, tienen entre sí notables diferencias.

Los "bajos grados" u holandas, son

más ricos en contenido de sustancias volátiles procedentes del vino, desprenden asimismo

olores más profundos y tienen más sabor y aroma. Estos componentes volátiles conocidos también como "impurezas" o "no alcoholes" van desapareciendo al ir aumentando su contenido alcohólico. El término impureza que tradicionalmente se emplea para designar a los componentes originarios del vino no tiene un significado negativo, sino que en realidad debe interpretarse como "riqueza".

La utilización de holandas para la elaboración de Brandy puede hacerse como único aguardiente o combinándolas con otros aguardientes de vino. La combinación que se efectúe estará ligada al tipo de Brandy de que se trate. Esta prohibida la utilización de aguardientes de vinos destilados a más de 86° por encima del 50% de la graduación del producto final. Lo que quiere decir que el volumen de aguardientes de vino de menos de 86° habrá de ser siempre superior al de los destilados de mayor graduación.

La selección de las holandas y demás aguardientes está condicionada a la existencia armónica de una serie de características organolépticas y analíticas.

Para la selección organoléptica son necesarios catadores expertos con un alto grado de exigencia, pues sólo así podrán escoger los destilados de aromas limpios y equilibrados.

Las impurezas volátiles que aportan al Brandy los diferentes tipos de alcoholes son muy variables y dependen, de sus graduaciones alcohólicas. Sin embargo, en las holandas oscilarán entre los 250 y 500 mgrs. por cada 100 cl³, de alcohol absoluto; en los aguardientes entre 180 y 250 mgrs. ; y los alcoholes destilados entre 120 y 180 mgrs. Un análisis de cien muestras de Brandy de Jerez ha dado una media de 370 mgrs. de contenido de componentes volátiles o "no alcohol", por 100 cl³. de alcohol absoluto, contenido muy superior al mínimo exigido en ciertos países para brandies de importación.

En la Comunidad Económica Europea el límite mínimo establecido es de 125 mgrs. por 100 cl³. de alcohol absoluto. Al combinar los aguardientes de vino es muy importante tener en

cuenta la riqueza de "no alcohol" de cada uno, a fin de obtener un resultado de contenido armónico y equilibrado.

Hecho el cabeceo de los diversos aguardientes de vino seleccionados, se les añade agua destilada o depurada hasta llevarlos a la graduación final deseada procediéndose, en su caso, a una ligera decoloración potestativa que complete la ya adquirida durante el tiempo de permanencia de las holandas y aguardientes de vino, en las botas de envejecimiento utilizadas por el Brandy de Jerez han sido previamente envinadas con vinos de Jerez . Cuando han sido de los tipos "oloroso dulce" y "cream" los que han envinado las botas, es clara su mayor aportación, que cuando éstas han contenido "olorosos secos", palos cortados, amontillados o finos.

Es de vital importancia la selección de holandas para conseguir un Brandy de Jerez de calidad, así como también las holandas procedan de vinos sanos y rigurosamente seleccionados. Para obtener un producto de calidad todos los eslabones de la cadena han de ser armónicos. Y en esta selección, primero de los vinos y más tarde de las holandas, juega un papel primordial el elemento humano.

Tanto el Brandy como el vino de Jerez necesitan para su añejamiento altos techos que, junto a una cuidadosa elección de la orientación, la ventilación y los suelos de albero favorecen la regulación de la temperatura y de la humedad.

Las botas utilizadas para el añejamiento son de roble americano, principalmente de Nueva Orleans (Lusiana) y Nueva York. La porosidad de este tipo de roble es la apropiada para permitir el contacto del Brandy con el oxígeno del aire facilitando la oxidación que favorece el añejamiento. El roble americano comenzó a utilizarse en la zona de Jerez en el siglo XVI cuando los navíos regresaban de América traían madera como lastre. Los bosques del

Estado de Nueva York y los bosques que flanquean el río Missisipi a su paso por los Estados de Missouri, Arkansas, Mississippi y Luisiana, y que embarcan en Nueva Orleans, son los dos principales núcleos de abastecimiento. Los más apreciados son los procedentes de Nueva Orleáns ya que su larga travesía por el Mississippi hace a su madera más consistente y fácil de elaborar. El roble americano blanco (*Quercus Alba*) y no el rojo, es el que se utiliza y se distingue por no dar sabor al vino ni al aguardiente, por no tener nudos y tener la porosidad ideal. De cada árbol sólo se usa la parte baja del tronco comprendida entre raíces y ramas, que es la más compacta.

D. Esteban Boutelou dice en su obra (publicada en 1807), refiriéndose a la vasijería: "Los grandes extractores fabrican por su cuenta las obras de tonelería que necesitan para su surtido. Acopian maderas indispensables para sus fábricas, bien persuadidos de que la buena calidad de las maderas influye singularmente en la fácil conservación de los vinos. Usan quasi exclusivamente la madera de roble, y estiman sobre todos el que viene de los Estados Unidos de América, en seguida el roble del Norte, luego el de Italia y últimamente el de España".

No se ha podido determinar con exactitud cuándo, dónde y quién inventó la vasija de madera(tonel, bota, barril). Las teorías son múltiples; la primera mención concreta de la vasija de madera que se conoce en la Historia, es la que hace Herodoto (900-800 a. de J.C.) al describir los barquichuelos que navegaban de Armenia a Babilonia, cuyo cargamento dice, consistía en barriles de vino en su mayor parte. También Homero (900-800 a. de J.C.) refiere cómo los griegos añejaban sus vinos en barricas de madera que denominaban **pithai**. El Cabildo de Xerez en su sesión del 10 de Julio de 1482 acuerda: " que todos los toneleros de esta Ciudad, todas las botas que de hoy en adelante labraren o ficiaran para embarcar o cargar vinos, que las fagan de buena madera tal cual cumple para vino, e que no haya en ella

madera ensardinada, ni madera de atún, ni de pescado, ni de aceite, ni de madera que venga dañado al vino, que le quemen la bota que en contrario se ficiere, e que de más de cada vez pagará 600 maravedies para los gastos de esta Ciudad, e que así sea pregonado públicamente e se pregonó en este día después de vísperas"("costumbres y leyes de antaño- Colección de Documentos extraídos de las actas capitulares de Xerez por Antonio Fdez. Formentani-1890)

Los tipos de botas que se fabrican son diversas aunque los utilizados para el añejamiento del Brandy de Jerez se pueden circunscribir en tres: La bota llamada "de extracción" de 500 litros de capacidad equivalente a 30 arrobas (1 arroba= 16'66 litros); la "bota bodeguera" de 33 arrobas o 550 litros y la "bota gorda" de 36 arrobas equivalentes a 600 litros.

La aptitud de estas botas para añejar Brandy de Jerez, requiere el cumplimiento de un requisito indispensable: Haber contenido previamente vino de Jerez.

Para envinar botas nuevas y hacerlas válidas para añejar Brandy de Jerez, son necesarios de tres a cuatro años como mínimo y que en ellas hayan tenido lugar al menos, dos fermentaciones tumultuosas, o primera fermentación, de mostos. Este corto período es muy favorable para que tenga lugar la impregnación de la madera con sus sabores singulares.

La influencia de la madera en la elaboración del Brandy jerezano es determinante, pues ésta le cede diversas sustancias que modifican y contribuyen a su gusto, sabor y aroma. Es importante la capacidad de cesión de la madera, la cual depende por una parte de la edad de la misma, y por otra de su tamaño. A menor tamaño, la superficie de madera en contacto con el líquido es mayor, por lo que no conviene utilizar vasijas pequeñas ya que la influencia de la madera sería excesiva. La experiencia ha determinado el empleo de la bota de 500 ó 600 litros como la capacidad más idónea para el envejecimiento del Brandy, pues en ella se da el equilibrio ideal entre superficie de madera y volumen contenido, aunque el Reglamento

del propio Consejo Regulador de la Denominación Específica "Brandy de Jerez", permite vasijas de hasta 1000litros máximo de capacidad. Otro factor importante ha tener en cuenta es la edad de la vasija, ya que con el tiempo la madera va perdiendo su capacidad de cesión, siendo precisa la atención constante a fin de realizar periódicamente las reparaciones y renovaciones necesarias.

Las botas envinadas con vino de Jerez, uno de los principales factores diferenciadores del Brandy de Jerez, son uno de los elementos principales en el proceso de su elaboración y envejecimiento.

La antigua adopción para el Brandy de este sistema, utilizado desde tiempo inmemorial para el envejecimiento del vino de Jerez, puede calificarse de crucial y es, uno de los factores diferenciadores que imprime una singular característica al Brandy de Jerez.

Es un procedimiento dinámico a diferencia del estático empleado en el añejamiento por añadas.

Esencialmente consiste en un almacenado de vasijas que han sido divididas en grupos, llamados "escalas", según la vejez del Brandy que contienen.

La vasija utilizada en dicho envejecimiento del Brandy de Jerez es la llamada "bota" de madera de roble, de capacidad aproximada de quinientos litros. Antes de disponer esta vasija para el envejecimiento del Brandy, se "envina" con vino de Jerez. El proceso de envinado de la "bota" implica habitualmente el fermentar mostos de la zona de Jerez durante al menos dos campañas y posteriormente, se envinan con vinos jerezanos durante al menos tres años. Al cabo de este periodo la "bota" queda impregnada de componentes del vino que ha penetrado en la madera y que la disponen con los matices propios de los tipos que ha contenido: Finos, olorosos, amontillados, creams o Pedro Ximenez, y que a su vez

caracterizarán a los brandies que contendrán en el futuro.

Cada "escala" o estadio, está formada, aproximadamente, por el mismo número de botas. La escala que contiene el Brandy más añejo se denomina "solera" (situada sobre el suelo) siguiéndola, en orden de antigüedad, la "primera criadera", la "segunda", "tercera",...etc. De la solera se extrae una pequeña cantidad(operación llamada "saca")-la misma de cada una de las botas que la forman-para su embotellado y distribución, la cual se repone("rocia") con una cantidad equivalente procedente de la "primera criadera". Esta, a su vez, se rocía con una porción equivalente de Brandy procedente de la "segunda criadera", siguiéndose el procedimiento hasta llegar a la última criadera de la escala, la cual se rellena con los aguardientes de vino más jóvenes. Se pueden realizar varias sacas anualmente en una bota, pero nunca se extraerá más de 1/3 de la misma al año.

La realización de "sacas" y rocíos" en el soleraje recibe el nombre de "correr escalas".

Esta forma de operar hace del Brandy de la solera una mezcla compleja formada por múltiples porciones de añadas. Por ello, cuando se habla de este sistema debe considerarse, mejor que la vejez, el tiempo medio de envejecimiento.

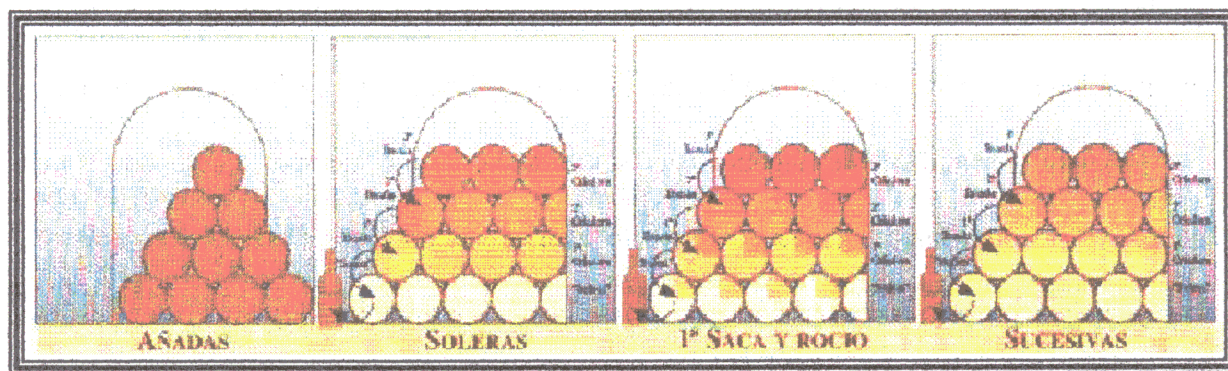
Esta técnica permite ofrecer un Brandy uniformemente igual en sabor, aroma y color, con las mismas características organolépticas ya que al ser una pequeña parte la que se va sucesivamente reponiendo, esta porción adquiere durante su permanencia las características de la mayor masa de Brandy con que se encuentra. Este procedimiento favorece una mayor y más rápida oxidación del Brandy de Jerez al airearse en los continuos trasiegos.

La cantidad de botas que componen la "Solera" y cada "Criadera", el número de éstas, y la periodicidad de las "sacas" y consiguientes "rocíos", son factores determinantes para permitir que el Brandy de la solera permanezca constante a través del tiempo.

Han sido numerosos los autores que han estudiado, desde el punto de vista científico el

sistema de soleras. Los primeros que aparecen son tres americanos; un químico, M. A. Amerine y dos matemáticos, G. A. Baker y E. B. Roessler, que publican en 1952 "Theory and application of Fractional blending system (Hilgardia)". Basan sus trabajos en los cálculos de la vida media de forma similar a la de los especialistas de seguros de vida.

Siguieron investigadores destacadísimos como J. Sanchez-Briñas, B. Domecq Williams, L. Pérez Rodriguez, J. Casas Lucas y J. Collado Casal, entre otros muchos. Todos ellos han vivido las bodegas que elaboran los vinos, los brandies y vinagres de este "Triángulo mágico" que esta formado por los vértices de Jerez, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda.



Las consecuencias de la aplicación de este sistema de criaderas y soleras en el envejecimiento del Brandy de Jerez se pueden resumir en:

- 1º.-Homogeneizar el Brandy de la solera.
- 2º.-Activar el aporte de aire.
- 3º.-Favorecer los mecanismos de intercambio entre el Brandy y la bota.
- 4º.-Acelerar los procesos químicos de envejecimiento.
- 5º.-Permitir la existencia de porciones de añadas en la solera que superan ampliamente el tiempo medio de envejecimiento.
- 6º.-La calidad y uniformidad del Brandy resultante justifican los mayores costes frente a los

del envejecimiento por añadas.

Aparte del sistema de envejecimiento, típico jerezano, de criaderas y soleras, se utiliza un sistema mixto de añadas y soleras y criaderas.

En uno de los estudios hechos sobre el Brandy de Jerez del Ingeniero Agrónomo Don Gonzalo Fdez. de Bobadilla¹⁵, describe este método:

"El procedimiento mixto que se emplea para los brandies de más alta calidad, consiste en el envejecimiento de la holanda en vasijas de roble, hasta obtener una pérdida de graduación, variable, según la cabida y vejez de la vasija en que ha estado contenida, ya que ésta le da cualidades muy distintas. Así se ve que en una vasija pequeña, la coloración y la pérdida de grados es mayor que en una vasija grande en el mismo período de tiempo, y en las de la misma cabida, la calidad cambia con la edad de la vasija. La mayoría de las Casas continúan envejeciendo separadamente algunos de sus brandies, por tiempo indefinido, para conservarlos como marcas especiales, pero lo general es proceder después de un cierto envejecimiento aislado, a rebajar con agua la graduación, hasta unos 44 grados centesimales y se continúa su envejecimiento, por el mismo procedimiento que se emplea en el vino de Jerez, o sea por el sistema de "soleras".

Cada Casa tiene y mantiene sus propios métodos en el encabezamiento de sus brandies, en el número de criaderas, en el espaciamiento de los rocíos, en el color, en la graduación (entre 35 y 42°), en la sequedad o dulzor, para ofrecer siempre un Brandy de Jerez con una personalidad propia, con matices diferenciadores, y siempre fiel a la calidad, suavidad y sabor, que el consumidor espera de una determinada marca.

Tres son los tipos en que se clasifican los Brandies de Jerez de acuerdo con el Reglamento del Consejo regulador:

¹⁵ .-FERNÁNDEZ DE BOBADILLA, V; op. cit, 62.

Brandy de Jerez Solera. Ha de tener un tiempo de envejecimiento superior a seis meses y el contenido total de componentes volátiles ha de ser superior a 200mg. por cada 100cc. Según datos del Consejo Regulador la vejez media de los Brandies comercializados de este tipo, está en torno al año de envejecimiento.

Brandy de Jerez Solera Reserva. Su tiempo de envejecimiento debe ser superior a un año y el contenido total de componentes volátiles de 250mg. por cada 100cc. La vejez media de este tipo de brandies está en torno a los dos años y medio.

Brandy de Jerez Solera Gran Reserva. Tiempo de envejecimiento mínimo de tres años y contenido total de componentes volátiles 300mg. por cada 100cc. La vejez media en torno a los ocho años, siendo numerosas las marcas con más de doce años.

Con independencia de lo anterior todas las Bodegas conservan botas antiquísimas conteniendo Brandies inmemoriales con al menos más de 50 años de vejez.

Son muchos los criterios con los que las firmas han bautizado a sus brandies. Una revisión nos permite clasificarlos por:

La historia

Hay marcas cuyo nombre evoca distintos acontecimientos históricos:

Eva, Faraón, El Cesar, Fañez de Minaya, Pedro Alvarado, Fernando de Castilla, Gran Capitán, Tercios, Mayorazgo, Imperio, Cardenal Mendoza, Cardenal Cisneros, Carabela Santa María, Pizarro, Lepanto, San Quintín, Renacimiento, Dickens, Van Dyck, Casanova, Capa Negra, Independencia, V Centenario.

La edad

Otras con referencias a la vejez:

Abolengo, Añejo del Zar,
Centenario, Cien Lustros, Decano,
Fundador, Inmemorial, Lacre Oro,
Memorable, Milenario, Solera
Privada, Venerable, Veterano.

La monarquía

Y también las de clara referencias
monárquicas:

Alfonso El Sabio, Carlos I Imperial,

Felipe II, Carlos III, Emperatriz

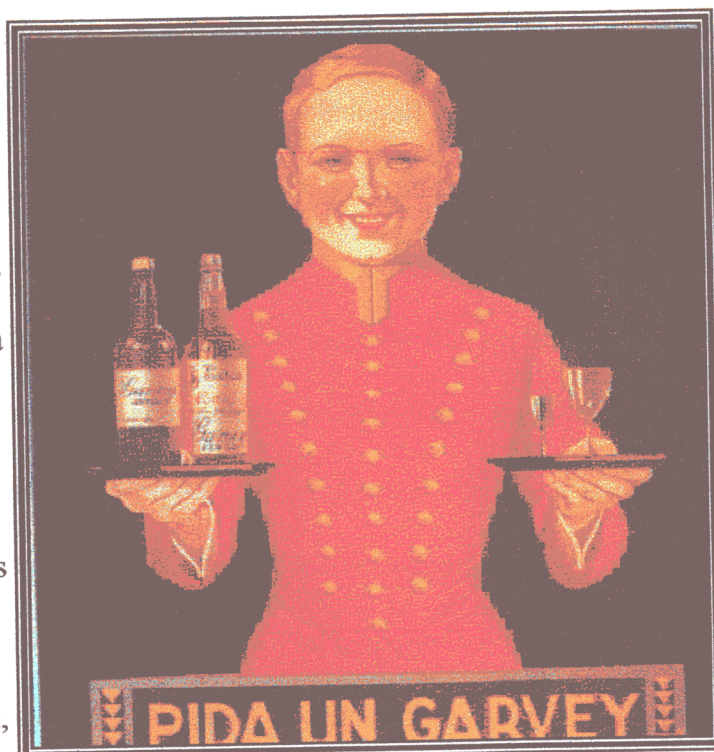
Eugenia, Palatino, Soberano, Toisón de

Oro, Tres Coronas.

La aristocracia

Los títulos nobiliarios y la aristocracia
también están presentes:

Gran Duque de Alba, Duque de
Wellington, Marqués de Domecq,
Marqués de Mérito, Marqués del Real
Tesoro, Conde Duque, Conde de
Osborne, Condestable, Gran Señor.



Arriba: Clásico reclamo de Garvey de los años veinte.
Abajo: Antigua bandeja de propaganda.



Los números



Determinadas marcas han bautizado sus productos con fechas o efemérides:

103, 501, 1810, 1850, 1852, 1866, 1870, 1887, 1890, 1900, Cinco Estrellas, Tonel Solo, Tres Cepas, Tres Ceros, Tres Coronas, Tres Toros, Byass 96.

El énfasis

La grandilocuencia en el calificativo distingue algunos brandies:

Especial nº1, Espléndido, Extra, Fabuloso, Formidable, Gran Orden, Ilustrísimo, Insuperable, Magistral, Magno, Non Plus Ultra, Privilegio, Respetable, Señorial, Soberbio.

Las profesiones

Profesiones destacadas, dan nombre a brandies como:

Almirante, Ambassador, Anticuario, Conquistador, Gladiador, Gobernador, Legislador, Matador, Monseñor, Trovador.

La climatología es uno de los factores esenciales en el envejecimiento del Brandy de Jerez.

La que llamamos zona del Brandy de Jerez goza de un microclima, regulado de una parte por las aguas que lo delimitan(Océano Atlántico y los ríos Guadalete y Guadalquivir) y de otra por los dos vientos dominantes y complementarios: El de Levante y el de Poniente. El primero seco y caluroso y el segundo húmedo y templado.

Esta combinación de agua y vientos da lugar a unos inviernos suaves y templados, a unos otoños y primaveras placenteros y a unos veranos calurosos mitigados por la cercanía del mar.

Otro factor importante, es la altura y estructura de las bodegas. altos techos y pequeñas ventanas tamizadoras de aire y luz- y los suelos de tierra de albero, favorecen de forma natural la regulación de la temperatura y de la humedad, que no sufren alteraciones bruscas ni perjudiciales durante todo el año.

La cata de un Brandy es un arte donde intervienen los cinco sentidos:

LA VISTA:

El color del Brandy es determinante para saber a que categoría pertenece de las tres existentes: Solera, Solera Reserva y Solera Gran Reserva. Para poder apreciar el color debemos verter, en una copa de cristal, transparente, incoloro y sin adornos, una cantidad suficiente de Brandy que nos permita ver la intensidad de su color.

Un solera tiene un color claro, amarillo-ambar. Un Solera Reserva se caracteriza por sus tonos más o menos luminosos. Por último un Solera Gran Reserva tiene tonos caoba y yodados que se deben a su vejez y a una mayor concentración de sus componentes, conseguida por el reposo con el paso del tiempo.

EL OLFATO:

Es un sentido fundamental en una cata, sobre todo porque puede repetirse tantas veces como juzguemos necesario, no ocurre lo mismo con el gusto, si probamos demasiado el alcohol puede acabar por "confundir nuestros sentidos".

Para hacer la cata debemos acercar la copa a la nariz sujetándola por la base para que no percibamos el olor de nuestra mano, sólo el del Brandy. No hay que agitar la copa como si catáramos vino, ya que el poder aromático del Brandy, potenciado con su graduación alcohólica, hace innecesario este meneo.

En una Solera apreciaremos un aroma a vainilla y caramelo, si ha envejecido en botas de vino oloroso; en cambio, tendrá ligeras notas salinas, si ha reposado en una bota de fino. Un Solera Reserva nos recordará un cierto sabor a café torrefacto con sensaciones entre dulces y tostadas. El aroma de un Solera Gran Reserva es más complejo y dependerá en gran medida de la bota en la que haya reposado, pero generalmente se percibe un olor a mueble viejo de gran tradición y prestigio.

EL GUSTO:

El Brandy hay que beberlo a pequeños sorbos para apreciar todos sus matices.

Un Solera, nos resulta al probarlo más seco que un Solera Reserva, que es ligeramente dulce y la sensación alcohólica es menor, ya que sus componentes están más integrados. El Solera Gran Reserva es más espeso al paladar, con una mezcla de sabor amargo, procedente de los taninos del roble y dulce debido a la vejez oxidativa.

TACTO Y OIDO:

El oído es el sentido que menos se utiliza en una cata, sin embargo, es muy importante el silencio para la concentración del catador.

Con el tacto detectamos cosas como la temperatura del Brandy, que debe ser la de nuestra mano.

Analizaremos a continuación el segundo tipo de estos aguardientes de vino citados anteriormente, el **Cognac**; recibe su nombre de la villa de cognac donde fue elaborado por primera vez, en el siglo XVI. Se obtiene por destilación de los vinos blancos, obtenidos en esta zona, que se halla dividida en seis subzonas de producción, que son, en orden a la calidad:

-GRANDE CHAMPAGNE

Situada al Sur de Cognac, es la zona que produce los cognac más caros y de mejor calidad. También se denomina "Grande Fine Champagne" (la denominación "champagne" no designa la provincia, sino una zona de suelo gredoso).

Los cognac de este sector están dotados de gran finura y de un "bouquet" exquisito, pero en su obtención son duros y deben envejecer para adquirir la plenitud de su calidad quince años o más. Tienen más cuerpo que los procedentes de la "Petite Canpagne" y menos que los originados en las "Broderies".

-PETITE CAMPAGNE

Al sur, al este y al oeste de la "Grande Campagne". En esta zona se obtienen aguardientes de gran finura, dorados, de "bouquet" y vigor muy agradable, pero de menor calidad que los anteriores y envejecidos más rápidamente. La diferencia es debida a que el suelo contiene menor cantidad de creta.

-BRODERIES

Situadas en la ribera derecha de la Charente, producen aguardientes más fuertes que los de las zonas anteriores, pero de aroma delicado.

-FINS BOIS Y BONS BOIS

Forman como un cinturón que envuelve los sectores precedentes y en ellas se obtiene cognac de buena calidad y bastante suave. Los aguardientes de la zona de "Fins Bois" son la base de los cognac "Trois-etoiles".

-BOIS ORDINAIES Y BOIS TERROIR

Comprenden los terrenos del litoral y de las islas. Los aguardientes elaborados en estas zonas, donde se hace sentir el clima marítimo, tienen un gusto especial que se puede atenuar y aún quitar, guardando determinadas precauciones en la destilación.

-FINE CHAMPAGNE Y FINE MAISON

En principio, el "fine Champagne" es una mezcla de aguardiente procedente de las "Grande" y de la "Petite Champagne" que no contiene mas de un 50% de "Grande Champagne". En lo que concierne al "Fine Maison", no es cuestión de zona, sino sencillamente es un aguardiente preparado como especialidad para una casa determinada, sin que exista apelación legal para este tipo, pues incluso el aguardiente puede ser ajeno al cognac. Así el "Fine Maison" tendrá una calidad muy variable según sean los propósitos de la casa que lo hace preparar ¹⁶.

El cognac no aparece hasta el S. XVII, pero los vinos de Saintonge de donde es obtenido eran conocidos y apreciados en el último tercio de la Edad Media. Los rocheleses tenían en el año de 1204 el derecho de arribar a los puertos ingleses para vender sus vinos y Juan Sin Tierra adquiría regularmente las barricas de los traficantes de cognac.

Froissart relata la historia de los traficantes de una flota de naves flamencas que fue capturada por los ingleses que se apropiaron de nueve mil toneles de vino de Saintonge cuando por las malas cosechas el vino había alcanzado un precio muy elevado.

La invención del aguardiente de cognac es atribuida tradicionalmente al caballero de "Croix Marron", que habitaba en los alrededores de Segonzac en el siglo XVII, al que se le ocurrió la idea de destilar sus vinos, "porque cociendo el vino, he descubierto su alma".

La primera mención del cognac, se encuentra en el año 1549, cuando un mercader menciona "cuatro barricas llenas de aguardiente" y en 1571 existe un documento sobre una venta realizada por " la viuda de Johan Serazin, mercader y fabricante de agua de vida".

¹⁶ .- MARTINEZ LLOPIS; *"Aguardientes y bebidas"*, 1978, pp.26-28.

Existían destilerías en Alsacia, en la zona de Burdeos y en el mismo París, cuando los destiladores se organizaron en la "Corporation des sauciers-limonadiers-vinaiguiers et destillateurs", en el año 1514. Pero ha de esperarse a 1622 en Aunis y en 1630 en Saintonge, para que la destilación de vinos aparezca organizada.

El cognac nace casualmente porque los campesinos, agobiados por el peso de los excesivos impuestos y no pudiendo vender sus vinos, se sublevaron en 1636,

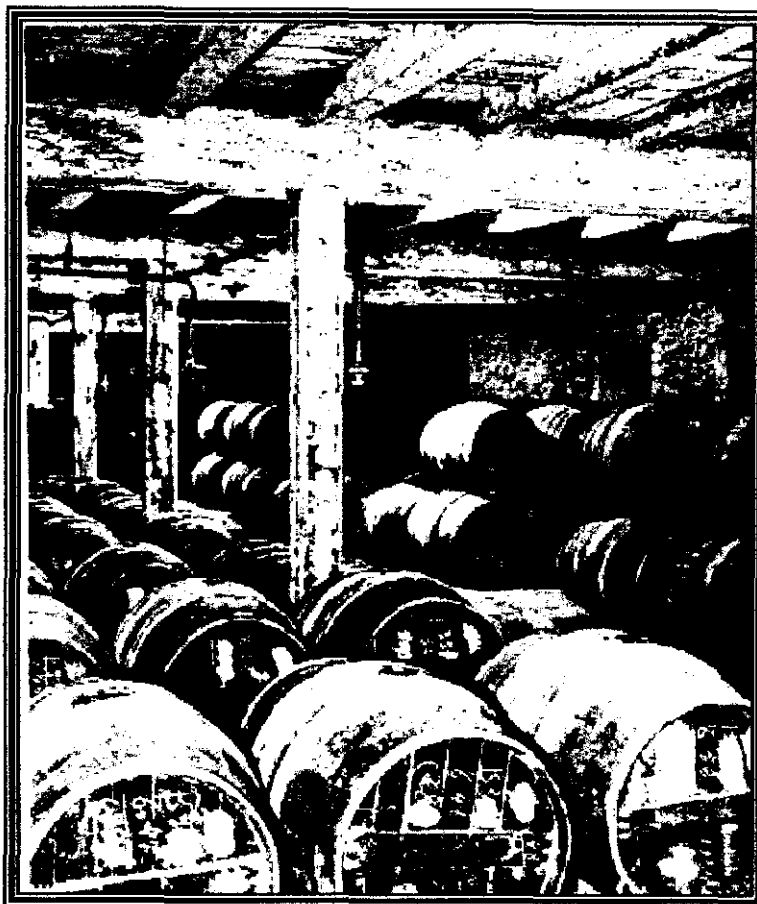


justificándose porque se veían obligados a vender sus vinos a un precio tan bajo que no les compensaba del costo de los toneles y del cultivo de las viñas, por lo que se vieron obligados a convertirlos en vinagre o a destilarlos para obtener aguardiente.

Setenta años después la situación había cambiado totalmente, pues en 1712, el aguardiente obtenido por la destilación de los vinos era muy solicitado por los mercaderes, tanto que el vino que se obtenía era ya destinado para la destilación de "aqua vitae" y no para beberlo.

A partir de 1783 se mejoraron los aguardientes de cognac, al descubrirse el envejecimiento de los mismos por la comprobación del efecto favorable que sobre ellos ejercía la madera de los toneles fabricados con roble de los bosques próximos al Limusin, en los que el tanino y la evaporación les confería indudables cualidades que les mejoraban.

La fama de los aguardientes de cognac es reconocida tanto en Francia como en el extranjero desde finales del siglo XVIII. En 1751, la " Encyclopedie "



Interior de una bodega de Cognac. El aguardiente envejece en cubas de roble y va tomando de la madera los principios solubles que le dan sus inigualables características.

menciona la villa de cognac como famosa por sus " eaux-de-vie ".

En 1742 un cronista afirma que el vino de Aunis se convierte en aguardiente y es exportado a todo el mundo.

En tiempos de paz, sólo en la Rochela se embarcan de diez y ocho a veinte mil barricas de cognac, para llenar las cuales se han de destilar de doscientos veinte a doscientos cuarenta mil toneles de vino.

Hasta 1860, no se expendía el cognac en botella y probablemente tampoco se denominaba cognac. Los destiladores tradicionales se oponían al envasado en botella por estimar que sus aguardientes sólo envejecían en los toneles de roble, por lo que estimaban más conveniente

expedirlo en sus propias barricas de madera. Esto era cierto, pues era el único medio que garantizaba al fabricante que el producto que envasaba era el mismo que había de llegar a manos del consumidor ya que la botella pasaba precintada y herméticamente cerrada por todos los intermediarios que no tendrían ocasión de mixtificarlo. Además en la etiqueta que llevaba la botella pegada, figuraban la marca del productor y el lugar de origen que así se popularizaban; por este medio el nombre de cognac ha llegado a ser tan familiar en todo el mundo.

En nuestros días se elaboran en distintos lugares aguardientes destilados de vino que llevan nombres que tratan de parecerse al de cognac, como coñac, koniak, conhaque y otros. Pero la legislación sobre las apelaciones es muy estricta: Ningún aguardiente puede ponerse a la venta bajo el nombre de " cognac " si no reúne las seis condiciones siguientes:

1.-Ser extraído de un vino recolectado y destilado en la región determinada por el decreto del 1 de mayo de 1909, donde las viñas de origen deben estar también situadas.

Esta región está delimitada en la Charente, la Charente-Maritime y unas pequeñas zonas de otros dos departamentos.

2.-Proceder de vinos blancos originados en un 90% de las principales cepas(Colombard, Saint-émilion)

3.-No estar prensados los racimos en una prensa con tornillo de Arquímedes, la cual está rigurosamente prohibida por la reglamentación para evitar un aplastamiento brutal de los escobajos, pepitas, pieles, etc.

4.-Haber sido destilado en dos tiempos, por "brouillis " y "repasse", en un alambique del tipo tradicional de Charente.

5.-Haber envejecido en toneles de roble limusín o del bosque de Tronçais, conforme a los usos locales que son tradicionales.

6.-No tener una graduación alcohólica superior a los 72° en su producción , ni menos de 40° al terminarse esta.

El Estado certifica la autenticidad del cognac por una guía amarilla que fue instituida en el año 1909 y que es librada por la Administración.

También está reglamentada por la ley de la apelación "fine champagne" que corresponde a un conjunto de cosechas en las que al menos un 50% es "grande champagne" ¹⁷.

El tercer aguardiente de vino mencionado al comienzo de este subcapítulo es el **armagnac**. Este aguardiente ocupa el segundo lugar en la clasificación de las "eaux-de-vie" francesas, aunque algunos lo clasifiquen como el primero, mereciendo el apelativo de "acquit jaune d'or" como un título de nobleza.

Se obtiene por destilación de los vinos blancos que se cosechan en la región que delimitan los departamentos de Gers, las Landas y Loret-Garone, zona que presenta en el mapa de Francia la figura de una hoja de vid.

El Institut National des Appellations Contrôlées distingue tres grandes regiones para la producción del armagnac:

¹⁷ - MARTINEZ LLOPIS, op. cit; 29.

I.-El Bajo Armagnac; llamado también Armagnac negro, al oeste, que produce unos aguardientes fuertes, cálidos y de agradable aroma, que son los más apreciados. Los especialistas aún dividen el Bajo Armagnac en tres zonas de producción, la primera, en la que se obtienen los "Grands Bas-Armagnacs", la segunda, los "Fins Bas-Armagnacs" y en la tercera, los "Petits Bas-Armagnacs".

II.-La Ténaréze, en el centro; que es una faja de terreno en forma de bóveda, cuyos aguardientes son de una finura notable.

III.-El Alto Armagnac, llamado Armagnac blanco en oposición al otro, cuyos aguardientes son menos apreciados.

Los azares del comercio de los vinos que siguieron a la muerte de Margarita de Angulema, _hermana de Francisco I y abuela de Enrique IV, que instaló su corte en Nerac cuando los

holandeses habían conseguido adquirir casi todos los vinos que se producían en la costa atlántica francesa, asegurando mediante contratos la mayor parte de las cosechas, tropezando únicamente con la resistencia invencible de los vinicultores bordeleses que realizaban su comercio con Inglaterra, escapando a toda tentativa de dominación, fueron los que dieron origen a la fabricación y el comercio del aguardiente obtenido en el Armagnac.

Los holandeses, se obstinaron en sus propósitos y remontaron con sus naves el curso del Garona para comprar vinos en las regiones del interior, pero los bordeleses para evitar la competencia, interceptaban con sus naves los convoyes que descendían por el río y pasado algún tiempo en esta lucha, los bordeleses proclamaron por si mismos un "Grand Privilege de Bordeaux" que les concedía todas las ventajas y que fue puesto en vigor a pesar de las protestas del rey de Francia que recibía las quejas de los vinicultores del interior,

perjudicados por esta disposición.

Los negociantes holandeses estudiaron este privilegio de Burdeos, descubrieron que en él nada se decía del aguardiente, lo que era explicable pues en 1620 la producción de alcohol era insignificante y, por otra parte, la destilación sólo resultaba interesante para los vinos mediocres, dañados o los que se obtenían en cantidades masivas y ninguno de estos supuestos correspondían a los vinos de Burdeos, todos de gran calidad.

Así durante los siglos XVII y XVIII, cuando la situación internacional lo permitía, los holandeses compraban en el Armagnac grandes cantidades de aguardiente pues lo necesitaban para surtir a sus clientes del Norte de Europa y podían sacarlo sin obstáculos.

Durante esta época se extendieron considerablemente las viñas en lo que hoy es el Alto Armagnac, pues allí se producían aguardientes de menor calidad que en el Bajo Armagnac y la Ténaréze, pero eran mucho más baratos y además existía la ventaja de su mayor proximidad al río Garona, lo que facilitaba considerablemente su transporte.

Esta situación se mantuvo durante el siglo XIX, gozando el armagnac de gran aceptación en los mercados internacionales, sin más variación que la sustitución progresiva de los negociantes holandeses por los mismos franceses que se hicieron cargo de todo el comercio.

Cuando la filoxera invadió todas las viñas de Francia, causando su destrucción, la cantidad de aguardiente y la reposición de los viñedos una vez superada la crisis se fue haciendo muy lentamente por dedicarse los campos a otros cultivos más productivos, debido a los bajos precios que el aguardiente alcanzaba en el mercado. La reducción alcanzada fue drástica, tanto que en el año 1962, los negociantes consideraron la conveniencia de cesar en sus ventas dadas las escasas cantidades existentes en las bodegas¹⁸.

¹⁸ - MARTINEZ LLOPIS; op. cit, 38.

El aguardiente vínico es el que se obtiene de la destilación de los vinos.

La preparación de los vinos que han de ser destilados para la obtención del armagnac, es muy simple y al mismo tiempo rigurosa, simple porque se reduce a un prensado de la uva que es seguido de una fermentación natural, quedando los vinos sobre sus propias heces, sin protección y sin ser trasegados, y rigurosa porque cualquier producto enológico debe ser descartado. En estas condiciones los vinos se estropean con gran facilidad. Así son confiados al destilador para que termine su labor antes del día 30 de abril del año siguiente al de la vendimia.

Antes de ser destilados los vinos deben ser muy cuidados para que conserven el grado ideal y tengan una acidez muy baja lo que favorece el desenvolvimiento de los aromas del aguardiente.

El aguardiente que se obtiene en la destilación de los vinos para preparar el armagnac es más áspero que el obtenido en la Charente para elaborar el cognac, ya que no se ha podido realizar la selección que permite el alambique Charentés y por ello exigen para su envejecimiento otro tipo de madera de roble, que es precisamente la que se cría en el país. No se utilizan los robles oscuros de los bosques de Bajo Armagnac, sino los robles blancos de Monlezun, que son los únicos que tienen la riqueza de tanino que conviene para equilibrar el mordiente de los jóvenes aguardientes.

El último grupo de aguardientes vínicos es el correspondiente a los aguardientes anisados; la badiana y el anís. Fundamentalmente se utilizan para la elaboración de los aguardientes anisados estas dos plantas, de muy distintas características botánicas, unas veces en estado natural, pero mas frecuentemente en forma de esencias.

La primera es la badiana, llamada también anís estrellado o anís de la China, fruto del

Illicium verum, arbusto originario del Sureste asiático y que se cultivaba en esta parte, en China, en las Filipinas y en Japón.

El fruto estrellado de la badiana fue una de las mercancías más caras de la antigüedad. El árbol que lo produce no prosperaba más que en las regiones casi inaccesibles de Tonkin y la Conchinchina y se recogía en muy escasas cosechas cada cuatro o cinco años. En estas condiciones, los indígenas, cuyos procedimientos agrícolas eran muy rudimentarios, procuraban vender su grano en las mejores condiciones posibles.

Posteriormente comenzaron a destilarlo en el lugar de origen y expenderlo, a mayor precio, en forma de esencias. Para ello utilizaban al antiguo alambique con chapitel que desde muy antiguo usaban los chinos y cuyo rendimiento era muy pequeño, debido a la lentitud de destilación.

Como todos los productos que venían de Oriente, la badiana se extendió muy rápidamente por toda Europa, utilizándose para aromatizar el aliento, para perfumar las bebidas y hasta las recetas de cocina. Su primera aparición en la historia de Europa que consta documentalmente, es la ofrenda de tres libras de este fruto que hicieron los monjes del monasterio de Flavigny al Papa Juan VIII, en la visita que éste hizo al famoso falansterio, en el que se elaboraban unos famosos dulces de anís. Más tarde, en el siglo XVI, un marinero inglés trajo del lejano Oriente unas semillas de badiana, que constituyeron la base para la elaboración del famoso anisete de Burdeos.

Ya desde la Edad Media, comienza a existir una confusión entre las dos variedades de anís, pues se utiliza otra planta, la **Pimpinella anisum** o anís verde, umbelífera originaria del Asia Menor, pero cultivada en España, Italia, Francia, Alemania, India, Japón, América del Sur, etc; ya famosa en la más remota antigüedad, pues es el anison de Dioscorides, el anisum de Plinio y el anysum de los árabes.

Las semillas de esta planta deben ser cuidadosamente seleccionadas, por la facilidad de ser confundidas con las de **Conium maculatum** o cicuta, otra umbelífera muy parecida y de gran toxicidad.

Parece muy fundada la hipótesis de que el primer aguardiente de anís fue elaborado por los holandeses que por sus frecuentes visitas a las Islas de la Sonda tuvieron ocasión de adquirir importantes cantidades de semillas de anís estrellado. Al regreso a la metrópoli fueron utilizadas para obtener diversos aguardientes haciendo macerar en alcohol las semillas estrelladas de la badiana y también el regaliz que sería el origen del famoso "pastis".

Algunos tratadistas, entre los que se encuentra Alejandro Dumas, atribuyen la invención del aguardiente de anís a Erven Lucas Bols, de Amsterdam, que fundó una destilería muy importante en el año 1575. Este traficante utilizó para preparar su aguardiente las semillas de alcaravea o cominos, **Carum carvi**, obteniendo el "krumel" que tanto éxito había de tener entre los rusos. Este aguardiente continuó elaborándose en Holanda, aunque por otro destilador, Focking, cuyos productos eran muy del gusto de Dumas.

La primera receta que aparece publicada de un aguardiente anisado es en el Diccionario de Medicina, original de un médico inglés apellidado Jammes, que fue traducido al francés por Diderot en el año 1742. La fórmula que figuraba en esta obra puede ser común a diversos países mediterráneos, y su composición es muy sencilla y económica, pues se ha limitado a la badiana, sustituyéndola por las semillas de anís. Los productos que la integran, son los siguientes:

"Diez pintas de miel

Treinta pintas de vino de Ascalon

Cinco onzas de semillas de anís"

Sin duda el marcado gusto de los holandeses por el aguardiente anisado y las frecuentes visitas que realizaban a los puertos franceses los marinos de las naves holandesas de cabotaje, hizo que alcanzaran gran renombre el aguardiente anisado de Hendaya y el anisete de Burdeos hoy representado por la casa de Marie Brizard, fundada en el año 1762.

En los mercados españoles aparecen múltiples calidades que muchas veces llevan la denominación de su lugar de origen, así, por ejemplo, se dice, aguardiente de Chinchón, de Ojén, de Constantina, de Rute, de Cazalla, de Escatrón, de Valls, etc.

En menor cantidad que en España, también se destilan en Francia abundantes aguardientes anisados, fundamentalmente a base de una maceración en alcohol, seguida de destilación, de mezclas de badiana, cilantro, e hinojo, a la que se añade agua o más sencillamente todavía, poniendo en maceración anís verde, canela y corteza de nuez moscada, en alcohol azucarado.

Este " anusete" es una especialidad de Burdeos, siendo el mas famoso por su antigüedad el de la casa Marie Brizard y Roger, que según tradición fue la primera en elaborarlo a partir de la fórmula que un marinero holandés facilitó a la fundadora.

1.3.1 - AGUARDIENTES OBTENIDOS DE SUSTANCIAS QUE CONTIENEN AZUCAR

Entre estas sustancias pueden ser incluidas las frutas azucaradas, la remolacha, las melazas de caña, la leche, etc. En este caso , las sustancia primitiva ha de sufrir un proceso de fermentación antes de ser sometido a la destilación. En este grupo se incluyen el ron, los aguardientes de frutas, etc.

En primer lugar analizaremos el ron:

Los antepasados de los iraníes actuales, deben a los conquistadores macedonios posteriores a Creso, el haber sido los primeros en fabricar ron a partir del zumo fermentado de la caña.

Marco Polo al dictar sus memorias destaca un alcohol: "Hacer vino del azúcar muy bueno, que te embriaga muy pronto". Es la primera mención oficial del ron, en el S.XIV.

La palabra "alcohol" y "alambique", son de origen árabe. Guillaume de Lorris, en 1236, ya conocía el alambique, cuya utilidad era destilar alcohol.

El "vino de azúcar", empezó a llamarse ron en 1688, del inglés rum, abreviación de rumbullion o rumbustion, un término del nuevo "pidgin" o lengua criolla de los Barbados.

Era la deformación de una palabra del dialecto sevillano, heredero del término rheu del latín vulgar, que significa tallo, y del vocablo francés, así como del inglés, bullion o boullion. El rumbullion se hacía con tallos de caña de azúcar cocidos¹⁹.

El ron es un destilado alcohólico procedente de la fermentación del jugo de la caña azucarera, de un jarabe de azúcar o de las melazas de caña. Al ser destilado presenta una graduación alcohólica de unos 95°, si bien este contenido de alcohol se reduce a unos 45° al final del proceso. El producto de esta destilación debe presentar unas características de aroma y sabor que pueden obtenerse o mejorarse con determinadas mezclas, exclusivamente de este tipo de aguardientes.

El ron puede ser envejecido en los toneles, pero no tiene necesidad de tanino que el roble cede a otros aguardientes como el cognac y el armagnac. Algunas veces se agregan al ron determinados aditivos para modificar su gusto, pero realmente no es necesario.

La coloración del ron es variable, puede ser incoloro como el agua o presentar tonalidades

que varían del ambar al caoba.

El único colorante que lícitamente puede recibir es el caramelo, que no modifica en nada el gusto.

La calidad y el aroma del ron dependen en mucho de las sustancias de las que ha sido obtenido, así, los rones más finos y de mejor calidad son los que se preparan directamente del jugo de la caña, como sucede con el de Haití, concentrado en jarabe, y la mayor parte de ellos, de menor calidad, se elaboran con las melazas de caña, que son los residuos incristalizables que quedan después de la fabricación del azúcar.

El tipo de fermentación a que se someten los productos de los que va a destilarse el ron, es muy variable, tanto en lo que se refiere a su duración como al tipo de las levaduras que se utilizan. La fermentación de un ron de tipo ligero puede ser realizada en un periodo de doce horas, pero en general suele durar entre doce y veinticuatro horas. Hay ron cuya fermentación puede prolongarse hasta doce días. Después de una fermentación lenta, aun puede obtenerse un aguardiente más pesado por la adición del "dunder", nombre que recibe el depósito que queda en el fondo del alambique después de la destilación.

Influye también de modo notable en la calidad del ron la levadura que ha sido utilizada en el proceso de fermentación. Los destiladores usan dos tipos diferentes: naturales o cultivadas, siendo más frecuente utilizar estas últimas, que son preparadas por ellos mismos²⁰.

El ron puede ser destilado, bien en alambique o en aparatos de destilación continua,

¹⁹ .MAGUELONNE TOUSSAINT-SAMAT; *"Historia natural y moral de los alimentos"*, pp. 28. .

empleándose estos últimos para obtener el ron ligero. Ya que con la destilación en alambique se obtienen productos más pesados y con sabor más marcado, que por tener mayor densidad toleran mejor la adición de agua. El ron es mas ligero cuanto más apresurada sea su destilación.

Fundamentalmente se pueden considerar dos modalidades en la fabricación del ron, el ron industrial y el ron agrícola o de plantación. El primero se obtiene de la destilación de melazas de caña que quedan en las fábricas de azúcar después de ser retirada la mayor parte de este producto, viniendo a ser un equivalente el aguardiente de orujo, y el segundo, que se elabora exclusivamente en las Antillas francesas, por destilación directa de la pulpa de caña, generalmente para uso exclusivo de los cosecheros, de una calidad más depurada.

Cuando el ron sale del alambique presenta una titulación entre los 65 y los 75° y seguidamente se le adiciona el llamado "caramelo", compuesto con agua destilada y azúcar caramelizado, para rebajar la graduación alcohólica a un mínimo de 40° que están prescritos por la ley, pero sin embargo algunos rones conservan tasas superiores de alcohol.

A continuación analizamos los **aguardientes de frutos**, son los llamados alcoholes blancos, proceden de Francia, Suiza y Alemania y se obtienen destilando directamente los frutos ya sean de cultivo o silvestres. No entran por consiguiente en esta clasificación los alcoholes aromatizados como puede ser el aquavit escandinavo o el agua dorada de Dantzic ni el Kummel del Norte de Alemania, ni el gin.

Los aguardientes de frutos más conocidos en España son los suizos, alemanes y franceses.

²⁰ .- MARTINEZ LLOPIS; op. cit, 63.

Los franceses proceden de las orillas del Rhin, que ha sido motejado como "el río del alcohol blanco". Los alemanes producen sobre todo en la región de la Selva Negra.

Los aguardientes blancos presentan seis vedettes mayores que son el kirsch, la frambuesa, el mirabelle, el quetsche, pera williams y ciruela. Al lado de ellos cuentan otros alcoholes de frutos menos conocidos, bayas y frutos del bosque, alsacianos y loreneses la mayoría de ellos como son, entre otros, la mora de zarzas, el fruto aliso, la fresa salvaje, el de la flor del rosal silvestre o escaramujo, que lleva en francés el feo nombre de gratte-cul y, el más raro de todos, el de frutos de acebo.

El auténtico kirsch se elabora únicamente a través de la destilación de cerezas, después de la maceración. Poco o nada tiene que ver con el kirsch que los franceses llaman peyorativamente "fantasía" que es un alcohol neutro al cual se añade una cantidad de kirsch o se le aromatiza con un producto industrial (El auténtico kirsch necesita de ocho a diez kilos de cerezas por litro). La frambuesa-himbergéeist en Alemania- es natural de Alsacia, Lorena, Franco-Condado y Selva Negra y es un producto de la destilación de este fruto²¹.

El Reglamento de la Comunidad Económica Europea número 1576/89, establece el marco legal aplicable a las bebidas espirituosas producidas en los doce países miembros, que reconocen las siguientes denominaciones geográficas para España:

Categoría	Denominación geográfica
Ron-----	Ron de Málaga
	Ron de Granada

²¹ .- PICKWICK, "Los blancos alcoholes de frutos", Offarm,1990: (140).

Whisky -----	Whisky español
Brandy-----	Brandy de Jerez
	Brandy del Penedés
Aguardiente de orujo de uva-----	Orujo Gallego
Aguardiente de sidra-----	Aguardiente de sidra de
Asturias	
Bebidas espirituosas de frutas -----	Pacharán Navarro

1.3.1-AGUARDIENTES OBTENIDOS DE SUSTANCIAS QUE CONTIENEN COMPUESTOS CAPACES DE SER TRANSFORMADOS EN AZUCAR Y LUEGO EN ALCOHOL

Estos productos son los que contienen sustancias amiláceas, como los cereales, la patata, el maguey, etc. Antes de ser destilados, estos productos han de ser sometidos primero a un proceso de sacarificación; por la acción de fermentos o los ácidos, luego a una fermentación alcohólica y finalmente a la destilación.

En este grupo se incluyen el whisky, el gin , el vodka, el tequila, el pulque, arrack, etc²².

²² .-FULLERTON COOK; "Farmacia práctica de Remington", 1953, pp. 577.

De ellos únicamente estudiamos el **whisky**; es un líquido alcohólico obtenido por destilación del mosto fermentado de granos de cereales, total o parcialmente malteados. Contiene a 15,56° no menos de 47% y no más de 53% de alcohol en volumen. Debe conservarse en recipientes de madera carbonizada no usados durante dos años por lo menos.

El grano triturado mezclado con malta, se echa en agua y se deja en reposo para que el almidón se convierta en maltosa y dextrosa por la acción de la diastasa. A este mosto líquido no fermentado se le llama en inglés wort. Se le añade levadura para que produzca la fermentación con formación de alcohol y bióxido de carbono. Se destila luego el líquido alcohólico. El destilado o vino bajo se destila nuevamente y se obtiene así whisky bruto, el cual se añeja caliente, con el cual mejoran el gusto y calidad del whisky por formación de esteres y otros compuestos, que comunican un sabor agradable al líquido.

Hace algunos años se propuso un añejamiento del whisky por aeración del producto en presencia de carbón activado, el cual actúa como catalizador y acelera la oxidación de los aldehidos, etc; para formar ácidos y éstos, con el alcohol, forman esteres.

Según Mac Donald, los distintos tipos de "whiskies" fabricados en Escocia e Irlanda, se pueden agrupar en dos categorías de acuerdo a la materia prima usada en su elaboración.

Ellas son:

1°.- "Whiskies" fabricados únicamente a base de cebada malteada. A esta clase pertenece la mayoría y los más famosos de los "whiskies" de Escocia.

2°.- "Whiskies" fabricados con una mezcla de cebada malteada y granos diversos sin maltear.

Todos o casi todos los "whiskies" irlandeses entran en esta categoría.

Los "whiskies" escoceses se dividen a su vez en cuatro clases las que llevan los nombres de sus distritos de origen, y son:

1)Highlands.

2)Lowlands.

3)Campbeltown.

4)Islay.

Cada uno de ellos tiene sus características propias que le son conferidas por diferencias en la elaboración, materias primas, y condiciones naturales del lugar: aire, agua y turba.

En el año 1930, había en Escocia 122 destilerías repartidas así entre los cuatro distritos.

Highlands	84
Lowlands.....	18
Campbeltown	10
Islay.....	10

En Irlanda existían solamente unos 20 establecimientos productores de "whiskie".

El número de marcas existentes en el mercado es superior a 4000. Esto se explica por el empleo tan generalizado del procedimiento de la mezcla de "whiskies".

En lo que respecta a la composición de estas mezclas, puede decirse que la mayoría de ellas se obtienen con partes iguales de "whisky" de malta de Highlands y "whisky" de granos, con adición del producto proveniente de la región de Lowlands.

El procedimiento de la mezcla es raramente empleado en Irlanda.

Del "whisky" norteamericano se conocen dos principales variedades, y son:

1)"whisky" de maíz.

2)"whisky" de centeno.

Pero no es común, que estas materias primas se empleen solas, sino que se acostumbra a mezclarlas en proporciones diversas adicionándole además la cantidad de malta necesaria para sacarificar todo el almidón.

Es a este "whisky" de maíz y centeno que se le conoce con el nombre de "Bourbon" cuando es hecho en Kentucky, cuya fórmula es la siguiente: Maíz 65%, centeno 20% y malta 15%.

El proceso de fabricación del whisky comprende las siguientes operaciones.

1°.- Preparación de la malta.

2°.- Sacarificación.

3°.-Fermentación.

4°.-Destilación.

La preparación de la malta consiste en el humedecimiento conveniente de la cebada y su ulterior germinación y secado.

En Escocia la cebada germinada se seca sobre hogares calentados con fuego de turba proveniente de brezos. Este humo de turba impregna la malta comunicando al producto final ese sabor ahumado particular, que constituye la característica más saliente del "whisky" escocés. La turba se emplea generalmente mezclada con coque variando las proporciones relativas según las distintas regiones.

En Irlanda no se emplea fuego de turba para el secado de la malta. Tampoco en Estados Unidos de Norte América.

La sacarificación y fermentación son llevadas, en sus rasgos generales de una manera similar en los distintos tipos de "whisky".

En la destilación aparecen diferencias más notables. En Escocia, por ejemplo, se efectúan dos destilaciones en los clásicos alambiques de caldera("pot-still") mientras que en Irlanda el

producto es más rectificado y de mayor grado alcohólico, por estar sometido a tres destilaciones. Además los "pot-stills" empleados son más grandes.

Para la fabricación del "whisky" de granos se utilizan tanto en Irlanda como en Escocia, el alambique continuo de Coffey(patent-still) que da un "whisky" muy rectificado y de mayor porcentaje de alcohol que cualquier otro tipo.

En Norte América se emplean los alambiques de tres cámaras o el continuo. El primero de ellos tiene la ventaja de dar un producto de mejor calidad, con más "Bouquet"; a pesar de ello, el alambique continuo está siendo muy utilizado por su sencillez de operación.

"Maduración" o añejamiento.- El "whisky" recientemente destilado es un líquido incoloro y de sabor más bien desagradable, por lo tanto no puede ser utilizado inmediatamente como bebida. El desarrollo de los constituyentes aromáticos que le confieren calidad, se obtienen en el añejamiento estacionando el producto en cascos de madera de roble que hayan contenido preferentemente vino de Jerez.

El desarrollo del "bouquet" se produce como consecuencia de la extracción de ciertas sustancias de la madera del tonel y además por las transformaciones son, por lo general, debidas a la oxidación de las materias existentes aunque según Bellet ésta no es más que un fenómeno secundario de los esteres de alcoholes superiores de éster etílico.

Además de éstas, se producen otras transformaciones que dan como resultado la desaparición de algunas sustancias indeseables que están presentes en el "whisky" fresco; son ellas, por ejemplo, la acroleína, bases pirídicas y pirrólicas, fenoles, etc.

En Norte América se acostumbra carbonizar interiormente los toneles destinados al añejamiento del "whisky" obteniéndose como consecuencia un producto más coloreado y con más extracto en menor período de tiempo.

El "whisky" es generalmente estacionado con una concentración alcohólica de

aproximadamente 50% en volumen.

El whisky se falsifica con alcohol diluido al que se da color y sabor para que se asemeje al añejado en madera.

Otra falsificación es mezclar alcohol diluido (espíritu neutro) con whisky auténtico, esta falsificación es la más difícil de descubrir²³.

El trigo, la cebada, la avena y el centeno, son los cereales más propios para la fabricación del aguardiente; pero aunque el trigo es el grano que produce mayor cantidad de espíritu, no se acostumbra elegir. El centeno solo o mezclado con proporciones de cualquiera de los demás cereales y en particular con la cebada, son los granos empleados comúnmente.

Para cada 100kg. de mezcla reducida a harina, se añaden 25kg. de cebada germinada molida. Se deslien juntos en 1 hectolitro de agua caliente a 36 ó 40°, y cuando la mezcla agitada fuertemente es bien homogénea, se le añade agua hirviendo poco a poco hasta que la masa se ha calentado a los 50 ó 55°, se continúa agitando por espacio de 5 minutos por lo menos, se tapa la cuba, y se deja enfriar por espacio de 2 ó 4 horas según la estación, para que entre tanto sufra la materia una especie de digestión, para lo cual se deben haber empleado desde 2 hectolitros y 1/2 hasta 4 de agua. Esta operación tiene por objeto la sacarificación de la harina.

Pasado el término prescrito, se añade agua fría en la cuba hasta rebajar la temperatura a los 15 ó 20°, en este estado se trata de sujetar el licor a la fermentación espirituosa. A este fin se le deslien de 7 a 8 partes de buena levadura fresca, procedente de otras operaciones anteriores o de la fabricación de la cerveza, para cada 100p. de harina empleada, se agitan bien durante 1/4 de hora, se tapa la cuba impidiendo la entrada de aire, dejando un tubo en la parte superior para que pueda salir el ácido carbónico atravesando una vasija llena de

²³ .-FULLERTON COOK, op. cit, 577.

agua. Pasadas 48 horas queda concluida la fermentación, según sea la temperatura ambiente y la cantidad de materiales empleados.

Por último dentro de este grupo encontramos los aguardiente de patatas.

El procedimiento es el mismo que para la fabricación del aguardiente de semillas de cereales, con la sola diferencia, de que para cada 100kg. de pulpa de patatas cocidas al vapor, se emplean 6kg. y 1/4 de harina de cebada germinada, y se convierte la pulpa en puches claras mediante agua caliente. Efectuada la sacarificación, se expone el licor a la fermentación junto con 250g. de buena levadura de cerveza. También se puede emplear la pulpa de patatas cruda, o su almidón seco. De 100kg. de tubérculos, se pueden extraer de 50 a 55 litros de aguardiente a 19°.

Las bebidas espirituosas citadas protegidas con Denominación Específica, de acuerdo con el régimen de protección a la calidad contenido en el Título III de la Ley 25/1970, el "Pacharán Navarro" y el "Brandy de Jerez", ambas aprobadas en 1989.

El Reglamento de la Denominación Específica "Pacharán Navarro" delimita la zona de elaboración de esta bebida por el entorno geográfico de la Comunidad Floral de Navarra. Las normas particulares de elaboración y las condiciones de calidad exigidas quedan reguladas en el Reglamento aprobado. Dicha bebida espirituosa tiene por materia prima el fruto de los "pacharanes", "endrinas" o "arañones", que por todos esos nombres se conoce al fruto del *Prunus spinosa* L. La bebida adquiere sus características mediante un proceso de maceración alcohólica de los mencionados frutos.

La graduación final del "Pacharán Navarro" queda establecida entre los 25 y 30% vol.

Como puede comprobarse hemos hecho un breve repaso entorno a las nociones básicas que rodean los aguardientes utilizados a lo largo de la Historia, dejamos para el siguiente

apartado aquellos claramente utilizados con fines medicinales, puesto que así nos lo confirman las fuentes al uso.

1.4 - *Aguardientes medicinales*

AGUARDIENTE ALEMAN O AGUA DE VIDA O JALAPA COMPUESTA

Son los aguardientes purgantes y se distinguen dos tipos atendiendo a los grados:

Primer grado

Composición

Escamonea de Alepo 1 1/2 onzas.

Raíz de turbit..... 6 dracmas.

Jalapa 6 onzas.

Aguardiente de 20°(no anisado) 12 libras.

Póngase en infusión por espacio de 12 horas en baño de María, a la temperatura de 20°, cuélese y añádase el jarabe siguiente:

Sen de Palta..... 6 onzas.

Agua hirviendo 24 onzas.

Póngase en infusión durante 5 horas, y después de bien exprimida cuélese, añádanse 3 libras de azúcar moreno y se hará según arte un jarabe tal , que cocido y añadido a la tintura no la ponga turbia.

Segundo grado:

Composición

Escamonea de Alepo 2 onzas.

Raíz de turbit..... 1 onza.

Jalapa 8 onzas.

Aguardiente de 20° 12 libras.

Al igual que el anterior añadir jarabe:

Sen de Palta 8 onzas.

Agua hirviendo 2 libras.

Añadir:

Azúcar moreno 2 1/2 libras.

Según el Tratado de terapéutica y Materia Médica de Trousseau(1846)²⁴:

Composición

Raíz de jalapa 8 onzas.

Turbit 1 onza.

Escamonea de Alepo 2 onzas.

Alcohol a 56° 8 libras.

Método

Se hace macerar por espacio de 15 días, se cuela con expresión y se filtra.

Usos

Excelente purgante.

Según el recetario de Calleja Camilo (1914)²⁵:

Composición

Turbit 1p.

²⁴ .-TROSSEAU, A; "Tratado de terapéutica y materia médica", 1846, pp. 318.

²⁵ .-CALLEJA, C; "Recetario internacional: Índice razonado de los medicamentos recopilando las prescripciones y fórmulas selectas", 1914, pp. 85.

Escamonea 2p.
 Jalapa 8p.
 Alcohol de 60° 90p.

Dosis

De 10 a 30g.

Usos

Especialmente se usa cuando se quiere establecer una derivación energética en los comatósos, anasárquicos, etc; pero perjudica a los que padecen afecciones inflamatorias de las vías digestivas.

Generalmente se prescribe con igual cantidad de jarabe de espino cervical.

De Alessandri(1914)²⁶:

Composición

Jalapa 8g.
 Raíz de turbit 10g.
 Escamonea 20g.
 Alcohol rectificado 700g.
 Agua 300g.

Método

Contacto y después de 10 días filtración.

Usos

Purgante.

De Casadevente(1934)²⁷:

²⁶ -ALESSANDRI, "Manual práctico de farmacia", 1914, pp. 407.

Composición

Polvo nº9 de raíz de turbit	10g.
Polvo nº9 de raíz de jalapa	80g.
Resina escamonea contundida.....	20g.
Alcohol de 70° c.s. para.....	1000g.

También aconseja esta fórmula:

Raíz de jalapa polvo	125g.
Escamonea	25g.
Alcohol de 60°	1000g.

Método

Maceración por 10 días en el alcohol, filtración y lavado subsiguiente con alcohol, hasta completar los 1000g. de tinturas.

Observaciones:

La fórmula sufre leves modificaciones con el paso de los años, variando en la forma de pesar los componentes, se utilizan distintas medidas (onza, parte y gramos).

AGUARDIENTE DE ANDAYA³⁵

Se echan en treinta cuartillos de buen aguardiente treinta partes de la pequeña medida de la quinta esencia de Andaya, o bien doscientas partes de la medida mediana en doscientos cuartillos, o sea cincuenta azumbres de aguardiente.

²⁷ .-CASADEVANTE, J.F.; *"Nuevas prácticas de farmacia farmacotecnia"*, 1934, pp. 261.

³⁵ .-LE BEUF, J.F.; *"El arte del licorista"*, pp. 16.

AGUARDIENTE DE ANDAYA SUPERIOR

Composición (Receta para 200 cuartillos)

Azúcar blanco..... 50 libras.

Agua pura..... 25 azumbres.

Espíritu de vino de 33°..... 20 azumbres.

Quinta esencia de Andaya 200 partes de la medida mediana,
que pesan 6 onzas.

Método

Cuando el azúcar ha sido enteramente fundido en el agua, se echa la quinta esencia en el espíritu de vino, y una vez bien mezclado, este espíritu aromático se derrama en el jarabe, y el todo se menea durante algunos minutos. Cuando se desea conseguir un aguardiente de Andaya muy fino y balsámico, es necesario guardarlo seis meses en un barril o tonel antes de clarificarlo, cuidando que el barril se halle siempre lleno. Después de este tiempo, lo filtran con filtros de papel químico, y este licor sale con toda la perfección.

Se puede hacer un aguardiente de Andaya mas ordinario reemplazando las 50 libras de azúcar blanco de la Habana con 25 libras de azúcar común.

AGUARDIENTE ANTIARTRITICO

De Grave³⁶

Composición

Corteza de naranjas agrias 60g.

Ruibarbo..... 30g.

Acíbar60g.
Canela60g.
Aguardiente.....1000g.

Método

Déjese en maceración por 8 días y fíltrese.

Usos

Se emplea para combatir la gota y el reumatismo.

Dosis

1 cucharada por la mañana y otra por la tarde.

Observaciones

Ordinariamente se administra mezclada con cierta porción de agua.

AGUARDIENTE DE COCLEARIA

De Alessandri (1914)³⁷ :

Composición

Hojas recientes de coclearia.....400p.
Raíz reciente de rábano rust.....50p.
Alcohol 80°300p.

Método

Se macera y después se destila en baño maria hasta recoger 400p. de alcoholato.

³⁶ .-Rev. Farmacéutica.1869:7(3), 66.

AGUARDIENTE DE DANTZIG

De Le Beuf³⁸

Composición

Para 16 cuartillos

Azúcar blanco..... 8 libras 11 onzas.

Agua pura..... 6 cuartillos.

Espíritu de vino 33° 6 cuartillos.

Quinta esencia de Dantzig..... 10 partes de la pequeña medida.

Para 200 cuartillos:

Azúcar blanco..... 113 libras.

Agua pura..... 19 azumbres y media.

Espíritu de vino 33° 19 azumbres y media

Quinta esencia de Dantzig..... 130 partes de la medida mediana.

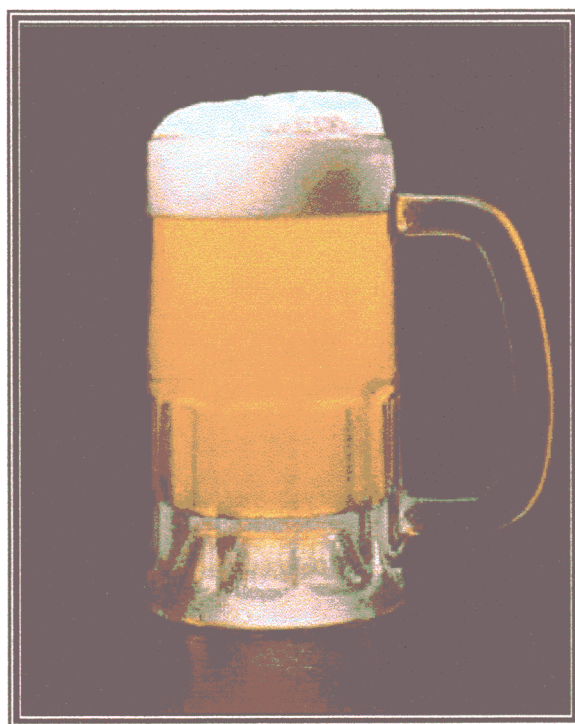
Como vemos nos aparecen pocas fórmulas de aguardientes medicinales, cinco: Purgantes, de andaya, antiartrítico, de coclearia y de Dantzig. La mayoría se preparan por maceración, si bien otras simplemente es por contacto de las sustancias que entran a formar parte de la composición y sus empleos terapéuticos son como purgante y antiartrítico.

³⁷ .-ALESSANDRI, J.F.; op. cit, 412.

³⁸ .-LE BEUF, J.F.; op. cit , 14.

CAPÍTULO 2

LAS CERVEZAS: CERVEZAS DE CONSUMO Y CERVEZAS MEDICINALES



CAPÍTULO 2

LAS CERVEZAS: CERVEZAS DE CONSUMO Y CERVEZAS MEDICINALES

Abordamos en este apartado, todos los datos e interpretación de ellos que nos han aparecido en torno a la utilización terapéutica de las cervezas.

Sin embargo, hemos de considerar que, la cerveza, que nace con el hombre mismo se va a utilizar con fines paramédicos durante un amplio periodo histórico, sólo en el Codex Medicamentarius de 1870, en el Formulario de Bouchardat y de Fors y Cornet de 1876, en la Farmacopea Oficial Española en su 9ª ed., por el año 1954 y en algunos manuales de cervecería como el de González Lanuza de 1944 y en otros tratados de farmacia práctica como el de Remington de 1942, nos encontramos su empleo como medicamento. Su elaboración será combinada con otras sustancias como los ajenjos, genciana, yemas de abeto, hojas de coclearia, rábano rusticano, acoro, enebro, gengibre, valeriana, romero, salvia, mostaza, entre otras; sus indicaciones son muy variadas desde, antiescorbútica, antiescrofulosa, antiespasmódica, antihidrópica, antiictérica, antitifoidea, aperitivas, aromática, astringente, diuréticas, estimulante, estomática, febrífuga, hidragoga, purgante, tónicas, etc., como se verá a lo largo de este capítulo.

Las fuentes y bibliografía secundaria empleada en la confección de este apartado y que iremos introduciendo en su momento oportuno son fundamentalmente³⁹ del siglo XIX aunque algunas están sacadas de tratados y textos del XX, incluido el de la Dra. Casadevante (directora del Museo de Farmacia de la Univ. de Buenos Aires) que incluimos para hacer un seguimiento del uso que tuvo estos agentes terapéuticos en Hispanoamérica.

2.1 - La cerveza en la Historia: Definición y amplia utilización como alimento-medicamento

Cerveza es la bebida que se obtiene mediante la fermentación por medio de *Saccharomyces cerevisiae* (levadura de cultivo) y lúpulo. Según la legislación de nuestro país, sólo una bebida que reúna esas condiciones merece el nombre de "cerveza genuina". Para la llamada "cerveza no genuina" se tolera el empleo de sucedáneos, tales como granos crudos de una parte de la cebada malteada.

Desde el punto de vista físico-químico la cerveza es un complejo sistema de sustancias en distinto grado de dispersión, en un medio formado por agua con un 4% aproximadamente de alcohol etílico y rastros de otros alcoholes superiores.

Además posee una fase gaseosa, el anhídrido carbónico, proveniente de la fermentación que sobresatura a la solución y que en parte se encuentra ligado de manera inestable con las proteínas.

La cerveza no es una simple suma de sus elementos: Hidratos de carbono, proteínas, sales minerales, etc, sino un "todo" de gran complejidad en el que el eventual desequilibrio de una sola de las partes, puede ocasionar el desarreglo del conjunto integro.

Siendo la semilla una síntesis de todo el ser vegetal, se encuentran compendiados en ella todos los elementos que el mismo necesita para su desarrollo.

El poder alimenticio se encuentra en ellas en potencia y no de una manera inmediata.

El grano de cebada cervecera es un alimento de valor casi ideal, tanto desde el punto de vista energético(hidratos de carbono) como por su contenido en sustancias plásticas

³⁹ - Bouchardat (1876); Fors y Cornet (1876); Fonsagrives (1884); Sádaba y Garcia del Real (1888); Olmedilla y Puig (1907); Alessandri (1914); Hager (1942); González Lanuza(1944); Carrasco Torromé (1954); Haenchen (1983); Casadevante (1983) y Aranguiz (1988).

(proteínas) y sales (fosfatos).

Se comienza en la maltería por favorecer el desarrollo de las diastasas que han de transformar al almidón en sustancias más asimilables: Azúcares y dextrinas, y por demoler parcialmente los complejos edificios moleculares de las proteínas, hasta obtener otras menos complicadas y de mas directo provecho.

La fermentación alcohólica, favorece aún más la facilidad de absorción, pues no solamente completa el proceso de simplificación molecular de los hidratos de carbono, sino que además produce sustancias estimulantes. como el alcohol etílico, que en la favorable proporción en que se encuentra en la cerveza (especialmente debida a la relación alcohol-extracto) de ninguna manera puede ser considerado como un peligro.

Por todas estas razones se ha llamado a la cerveza "el pan líquido". Este nombre es algo injusto para la cerveza, que es, nutritivamente de un valor superior al del pan, porque lejos de ser un alimento indigesto como el pan, de cualquier clase que éste sea, ofrece sus elementos nutritivos mucho más directamente asimilables, en opinión de González Lanuza.

La cervecería puede ser considerada como un proceso de "digestión" realizado fuera de nuestro organismo y que nos presenta un producto, no sólo cuando es más alimenticio y con una economía máxima de energías para la asimilación, sino también cuando es más agradable al paladar, aspecto este de gran importancia desde el punto de vista fisiológico.⁴⁰

Núñez , cita a la cerveza como una bebida hecha con miel, pasas o higos. De la cerveza hecha con cebada o trigo y flor de lúpulo dice que " Embriaga, daña a la cabeza, engendra viento, y viciosos humores".⁴¹

⁴⁰ .-GONZÁLEZ LANUZA, E; "*Manual de cervecería*", 1944, pp. 10.

El origen de la cerveza se remonta muy atrás en la historia de la Humanidad. Hay quienes afirman que fue inventada antes que el pan, y que por mucho tiempo se le utilizó como alimento más que como bebida de celebración, esto es debido a que la materia prima fundamental de la cerveza es la cebada, cuyas cualidades nutritivas están reconocidas.

Su nacimiento podríamos situarlo que mientras el hombre se dedica a la caza, la mujer explora las posibilidades de un nuevo descubrimiento llamado agricultura. Cuida las plantas que sabe útiles, recoge, desentierra, descortiza y conserva todo lo que sus manos encuentran. Empieza a cocinar el producto de sus recolecciones obteniendo unas sopas claras, fermentadas, de gusto fuerte, ácidas, amargas o ásperas. Las almacena para el invierno mientras espera la cosecha de cereales. Así, esta gourmet neolítica aplica fermentaciones alcohólicas a sus sopas.

Unos ejemplos que nos han llegado a través de los siglos son el **kvas** ruso, de centeno o alforjón, de trigo o cebada, o el **braga** eslavo, a base de mijo.

Gracias a unas tablillas de arcilla halladas en la tumba de Ti, en Súmer, Mesopotamia, sabemos que ya unos 4000 años antes de Cristo se preparaba una bebida a base de moler y cocer unos panes planos de cebada que, posteriormente, se braceaban en agua azucarada y se dejaban reposar. Así obtenían una cerveza que recibía el nombre de **sikaru** y que es considerada la primera de la Historia.

Para los chinos del año 3000 y 2000 antes de nuestra Era, la cerveza encarna dos principios: el del elemento líquido, propenso a descender, y el del elemento espiritual, que tiende a

⁴¹ .- "Archivos iberoamericanos de Historia de la Medicina":1976, año XXVII, (108), 247, editorial. sin autor

subir. Esto es, el agua y el fuego que, junto con la madera, el metal y la tierra conforman los cinco elementos del pensamiento chino.

Para entonces ya se conocían tres clases de cerveza:

- La **shu**, obtenida por fermentación del mijo.
- La **li**, una cerveza de arroz suave e incolora.
- La **chin**, de candeal, clara y amarga, con un proceso de elaboración más largo.

Además de estas tres alcanzó mucha popularidad el **saké** que no es un aguardiente como comúnmente se cree, sino una cerveza de arroz, puesto que en su elaboración no entra ni una sombra de destilación o maceración en alcohol.

Con el tiempo, en todo lugar de Europa donde se cultivaba cebada o candeal se empezó asimismo a fabricar cerveza. En la Edad de Bronce nórdica, en la zona ocupada por la actual Dinamarca, se han hallado recipientes de corteza con restos de una bebida fermentada compuesta por cereales, miel, bayas y mirto. La cerveza era la bebida del guerrero en las belicosas tribus del norte; se contaba que esta poción de héroes era trofeo de batallas entre los gigantes y los dioses. También era símbolo de prosperidad cuando la malta desbordaba los graneros, la cerveza corría para honrar a los dioses.

Más tarde en la Alta Edad Media, la Europa ya cristiana vivirá la incansable sed de los vikingos, que obligará a retroceder al vino cristiano y hará avanzar la cerveza de nuevo hacia el Mediterráneo, de donde los vinos griegos y romanos la habían prácticamente desalojado.

A bordo de los **Dräkkar** daneses o noruegos, embarcaban grandes cantidades de malta y toneles de agua para fabricar cerveza a bordo. Así ofrendaban a **Ran** y a **Aegir** para que les librasen de naufragios y se procuraban sin saberlo una vitaminada medicina contra el escorbuto.

Entre los distintos tipos de cervezas vikingas, existía uno basado en un tipo de cereal que actualmente no se cultiva, llamado corsesdela. Tanto este cereal como las recetas para fabricar cerveza a partir de él se han perdido.

En la Roma Imperial se consideraba la levadura de cerveza(**faeces cerevisiae**) como un producto de desecho de la preparación de la cerveza. Así podemos leer en los discursos de Cicerón como llama levadura del pueblo al desecho o la hez de la sociedad.

Las últimas investigaciones acerca de esta sustancia, han demostrado su indudable valor, no sólo como producto nutritivo de gran riqueza vitamínica, sino también como agente terapéutico en numerosas enfermedades y trastornos orgánicos.

Hace 4000 años que era ya estimado el valor nutritivo de la levadura. En Mesopotamia numerosos pueblos se alimentaban esencialmente de los productos residuales de la fermentación de la cerveza.

La historia dice que los babilonios heredaron de los sumerios el arte del cultivo de la tierra y la elaboración de la cerveza; uno de los decretos más conocidos de la época: el Código de Hammurabi se pueden leer las regulaciones jurídicas acerca de las cervecerías y de la especie de bodegas expendedoras de cerveza y productos derivados de la misma, en las cuales se incluían el precio del producto, la concentración adecuada y se establecían sanciones aplicables a quienes la adulteraran.⁴²

Los antiguos babilonios, del país situado entre el Tigris y el Eufrates veneraban hasta tal punto el jugo de la cebada y a la diosa de la cerveza, Nidaba, que en una columna situada en un lugar público tuvieron que plasmar en escritura cuneiforme las disposiciones estatales

⁴² .-"Alimentos y bebidas para conservar su salud", 1969, pp. 308.

sobre la asistencia a las tabernas y el consumo de cerveza⁴³. La materia prima para los babilonios no era el lúpulo y la malta sino el pan de cebada.

Los griegos identificaron la cerveza con los egipcios, ya que la palabra "Zythum" usada por éstos, significa vino de cebada. Un siglo antes de Jesucristo, Diodor Siculo escribe "Se hace en Egipto, con cebada una bebida llamada Zythum y que por lo agradable de su color y su gusto cede muy poco al vino".

En sus comienzos, los egipcios obtenían la cerveza fermentando el trigo, pero más tarde refinaron esta bebida mediante principios amargos, como el azafrán; y sustituyeron el trigo por otros cereales más idóneos, especialmente la cebada. La bebida se mezclaba con frutos, preferiblemente dátiles, se endulzaba con miel y se perfumaba con canela.

Los fabricantes egipcios de cerveza eran exceptuados de prestar el servicio militar y tanto los soldados como las autoridades, recibían cerveza como parte de su paga.

Los griegos, romanos, celtas y germanos heredaron la producción de cerveza a partir de la cebada y la dignificaron con la adición de Conicia, hierba aromática. A pesar de esto consumían preferentemente el vino y la hidromiel, considerando la cerveza y levadura como productos plebeyos, propios de bárbaros y extranjeros.

Los germanos sustituyeron la hidromiel por la cerveza e impusieron esta bebida en toda Europa a la caída del Imperio Romano.

La tradición cervecera en Alemania es muy antigua, y según consta en una enciclopedia germana de 1645, la bebida típica de las tribus de ese país era el "Mer", tradicional brebaje fermentado, néctar divino.

Antes de conocer el lúpulo, los europeos del norte utilizaban hierbas aromáticas y plantas silvestres, logrando una cerveza más ligera, de poca duración y no apta para el transporte.

⁴³ .- HAENCHEN, H; *"Bebidas famosas del mundo"*, 1983, pp. 40.

En la Edad Media, las tierras alemanas poseían cerca de 500 claustros en los cuales se elaboraba y comercializaba cerveza, ya que al estar prohibido el vino en la cuaresma, bebían cerveza. Esto no era privilegio exclusivo de los monjes, puesto que las monjas de los Prados de Santa Clara, recibieron de parte de los duques de Baviera, el derecho de elaborar su propia cerveza.

Por su lado, la Carta Magna de Inglaterra especificaba la medida adecuada de la venta y consumo de esta bebida. Además uno de los oficios más antiguos de ese país es el de "Conner" o degastador de cerveza.

La primera cervecería del continente americano fue constituida en 1544 por don Alfonso de Herrera, cerca de la ciudad de México.

Los peregrinos ingleses fueron los que llevaron la cerveza a Estados Unidos.

Los primeros colonos, preparaban la bebida con sus propias recetas, en las cocinas de sus cabañas, aunque con métodos bastante primitivos.

La cerveza llegó a Canadá con los franceses. En 1668, Jean Talon, superintendente de la provincia de Nueva Francia (Quebec) fue autorizado por la Corona para construir la primera cervecería de la colonia.

En los pueblos antiguos y pobres, el extracto de los productos de fermentación, o sea la levadura constituía un buen recurso, ya que por su contenido altamente nutritivo satisfacía

las necesidades de las clases humildes privadas de los ricos manjares de las clases altas.

En el siglo VIII, España se convirtió en un centro cervecero de gran importancia.

El lúpulo como mosto lo descubrieron los monjes en la Galia aparece citado por primera vez en el 768. Algún tiempo después aparecería en Europa. Para la producción de cerveza se utilizaban entonces todo tipo de cereales. La avena fue hasta el siglo XII, la materia prima predominante.

Los médicos árabes la utilizaron en sus prescripciones medicinales. Avicena describe el año 1037, la elaboración del pan de malta, adicionándole canela, ruda y mejorana. Averroes exigía, en el año 1198, que la cerveza embotellada fuera cerrada herméticamente para que al abrirla saltase a lo alto.

En la oscura Edad Media, aquella espumante bebida llegó hasta la encopetada corte desde los monasterios, que fueron el reducto final de la cerveza.

El investigador M. Delbruck hizo notar antaño en diversos ensayos sobre alimentación que se trataba de un producto valioso, de gran contenido albuminoideo. Las albúminas proceden de la lisis o destrucción de aquellas células vivas que producía la fermentación.

El duque Alberto IV de Baviera puso fin a la pluralidad de procedimientos de destilación de la cerveza y decretó en 1487 las condiciones de pureza de la cerveza en Baviera, que se transformaron en ley en 1516. Esta legislación alimentaria, la más antigua del mundo y que en 1919 se amplió a todo el Imperio Alemán sigue vigente en la actualidad.

Fue Leeuwenhoek en 1860 quien observó en el microscopio la existencia de microorganismos vivos en la levadura. Estas células se encuentran en gran abundancia en el aire, como demostró Pasteur, al entrar en contacto con el mosto del vino lo convierten tras la fermentación en vino, al igual ocurre con el mosto de la cebada que se convierte en cerveza.

Se ha dicho "no solo de pan vive el hombre". El ser humano necesita de lo agradable tanto como de lo útil. Su necesidad de estímulos de esa clase, llega en casos extremos a arrastrarlo hasta el alcoholismo que constituye una de las peores enfermedades sociales.

La cerveza realiza en este sentido una labor ideal. La relación entre alcohol y extracto, permite que aquel ejerza su función sin que llegue a constituir un peligro. Por eso la cerveza puede ser considerada como la bebida de la templanza. Si añadimos a esto su efecto refrescante y nutritivo, y lo económico de su precio, se comprende lo popular que es.

El técnico cervecero, debe tener pues, el concepto de que su oficio realiza una doble función social, por el doble papel que desempeña la cerveza como alimento y como bebida :

Ayuda a mantener y alegrar la vida.

La levadura de cerveza, procede del hongo **S. Cerevisiae**; ascomiceto, cultivado. Como levadura de fermentación baja, desamargada por el lavado con agua, prensada, desecada con el vacío a una temperatura inferior a 40°, pulverizada y pasada por el tamiz número III (polvo medianamente fino) se conserva en frascos bien cerrados, protegidos de la luz y del aire.⁴⁴

Se ha observado que la levadura procedente de la elaboración de la cerveza es más rica en vitaminas que la levadura primaria o proveniente de otros procesos industriales.⁴⁵

⁴⁴ .- "Farmacopea Oficial Española" 9ª ed, 1954, pp. 497.

⁴⁵ .- ARANGUIZ, T: "Obtención de la levadura de cerveza en polvo: Parte I: Purificación y control analítico cuantitativo sistemático", Anales de la Real Academia. 1988: LIV (2), 377.

La cantidad de proteínas semejante al extracto de carne que posee la levadura, constituye una fuente de calorías y de material necesario para la formación e integración celular.

En su contenido mineral llama la atención la abundante cantidad de fósforo y de potasio. Este último interviene en el metabolismo celular del agua de manera fundamental.

El calcio se encuentra en menor cantidad.

Posee un notable contenido en vitaminas del grupo B, produce una acción beneficiosa en la regulación del trofismo de los nervios.

La vitamina B₂ interviene en los procesos de oxido-reducción celular y evita retardos del crecimiento y ciertos trastornos oculares, de la piel y mucosas.

La vitamina B₆, juega un papel decisivo en las funciones del sistema nervioso, hiel e hígado.

Su contenido en ácido fólico, asegura el mantenimiento de la integridad de los tegumentos intestinales y una buena reposición sanguínea.

La vitamina D impide la aparición de raquitismo, contribuyendo a la fijación del calcio.

Algunos autores recomendaban su consumo entre la población infantil para evitar las carencias vitamínicas. El normal crecimiento del niño vendría regulado sin perturbaciones ni retardos, se evitarían piernas torcidas, que presentan los niños cuyo crecimiento óseo se hace en condiciones de escasez de calcio y vitamina D.

También los mismos autores aconsejaban su empleo en la pubertad y el embarazo; en las convalecencias, la levadura vendría a ser el sobrealimento y tónico que haría más corta la recuperación orgánica.

También sería el reconstituyente que haría revivir los gastados organismos de las personas de naturaleza caduca y agotada.

A llegar a la ancianidad este elemento vital podría evitar los achaques o hacerlos mucho más

llevaderos.

En Francia, el doctor Longuet⁴⁶., utilizó en 1969 con éxito un hidrolizado de levadura para el tratamiento de las quemaduras, en las que proporciona un alivio inmediato del dolor y una cicatrización más rápida.

También se utiliza la levadura de cerveza, en institutos de belleza, ya que con ella se consigue un cutis más terso y suave al librar a la piel de las aspereza y arrugas precoces.

Según la clásica definición: " Alimento es aquella sustancia que introducida en el organismo, es capaz de reparar sus pérdidas o suministrar los materiales productores de calor y energía muscular". La cerveza además de proteínas e hidratos de carbono (cuyo factor calorimétrico es 4,1), tiene otra sustancia a parte del extracto de elevado poder energético, que es el alcohol.

El alcohol actúa sobre el metabolismo realizando una economía en la combustión de grasas y de hidratos de carbono en general. Al mismo tiempo contribuye a disminuir la pérdida de nitrógeno. Es decir, que no sólo tiene un elevado poder energético, sino que indirectamente puede ser considerado como un alimento en el más extenso sentido de la palabra. Esta consideración solo es válida cuando el alcohol es ingerido en dosis moderadas dando lugar a que el organismo pueda consumirlo debidamente. Esto se favorece en la cerveza por la proporción existente entre el alcohol y el extracto.

⁴⁶ .-"Alimentos y bebidas para conservar su salud", 1969, pp. 314..

CIFRAS RELATIVAS A LA RELACION ENTRE ALCOHOL Y EXTRACTO EN CERVEZAS ARGENTINAS ⁴⁷

TIPO DE CERVEZA	EXTRACTO REAL % PESO	ALCOHOL % PESO	EXTRACTO/ ALCOHOL
PALIDA	4,61	3,87	1/0,84
MEDIANA	6,95	3,63	1/0,52
OSCURA	8,06	4,07	1/0,50
MALTA LIQUIDA	17,71	0,46	1/0,03

TIPO DE CERVEZA	CALORIAS POR LITRO
PALIDA	460
MEDIANA	539

⁴⁷ .-CARRASCO TORROMÉ, J; "Fabricación de malta y cerveza", 1954, pp. 399.

2.2 - Producción y elaboración artesanal de la cerveza: Composición, manipulaciones y cata

Con el nombre de "cerveza" se designa una bebida con pequeño porcentaje de alcohol en estado de débil fermentación secundaria.

Desde el punto de vista químico, la cerveza contiene como constituyentes fundamentales: agua, alcohol, anhídrido carbónico y junto a éstos una importante cantidad de materias en estado coloidal, "extractivos", las cuales están constituidas principalmente, por azúcares, dextrinas, materias albuminoideas solubles, ácidos amargos procedentes del lúpulo, glicerina y ácido succínico(producidos durante la fermentación) y sales orgánicas e inorgánicas de distinta naturaleza.

Prescindiendo del anhídrido carbónico, la composición media de una cerveza es la siguiente:

Agua.....88 a 92%

Alcohol.....2,5 a 4%

"Extractivos"5 a 8%

Ciertas legislaciones extranjeras, limitan el número de materias primas a utilizar en la fabricación, dando normas a su vez incluso sobre los métodos de elaboración. La legislación nacional se fundamenta a este respecto en el Real Decreto del 22 de diciembre de 1908, en virtud del cual rigen en España las siguientes disposiciones relativas a la cerveza.⁴⁸

" Se entenderá por cerveza la bebida obtenida por fermentación alcohólica del mosto elaborado con lúpulo, cebada germinada, levadura y agua".

Se permitirán las siguientes manipulaciones y prácticas encaminadas a su fabricación normal

⁴⁸ .-GONZÁLEZ LANUZA, E; op. cit. pág. 279.

y a su conservación:

La clarificación por medios mecánicos cuyo empleo está declarado lícito;

La pasteurización;

La adición de tanino con la preparación necesaria para la clarificación por medio de las albúminas o de la gelatina;

La coloración por medio del caramelo o de extractos obtenidos por torrefacción de cereales.

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso puro procedente de la combustión del azufre o por los bisulfitos puros con la doble condición de que la cerveza no retenga más de 50mgs. de anhídrido sulfuroso libre y combinado por litro, y que el empleo de bisulfitos esté limitado a 5 g. por hectolitro.

La bebida que se venda con el nombre de cerveza no debe estar fabricada sino con las sustancias mencionadas en su definición. Aquella cerveza en cuya preparación se haya sustituido parte de la cebada con otros cereales o materias amiláceas, deberá ser vendida con una designación especial que indique claramente su composición.

Una cerveza en condiciones normales, debe presentar un aspecto límpido y brillante. Su color varía, oscilando según los distintos tipos entre el tono amarillo pajizo y el pardo negruzco.

El olor y sabor deben ser agradables y normales y al verterse deben formar una espuma, "nata", voluminosa y persistente.

El agua cumple tres objetivos, se emplea en la elaboración, en la limpieza y en la alimentación de las calderas.

Los fermentos utilizados pueden ser de tres tipos:

-Catalizadores.

-Orgánicos.

-De las maltas: Amilasas

Citasas

Maltasa e invertasa

Proteolíticos.

Mantener la calidad, sabor y pureza de la cerveza, a través del tiempo, ha sido cuestión de desarrollo de procesos. Los que se utilizaban en un principio no son los mismos que se llevan a cabo ahora, aunque siempre se ha tenido el cuidado de seguir los cuatro pasos esenciales: cocimiento, fermentación, maduración y embotellado.

En una olla de cobre se mezclaba malta, lúpulo⁴⁹ y agua. Del resultado obtenido se separaba el mosto y se pasaba a la fase de fermentación. La calidad del agua determinaba, como

⁴⁹ .- COMENGE Y GERPE, A: "*Análisis del lúpulo y proyecto de creación de una escuela de maestros cerveceros en España*", Anales de la Real Academia de Farmacia. 1947: (537). El lúpulo crece espontáneamente en la España húmeda dándose la forma silvestre en todo el Norte, en Galicia, así como en Aragón y Cataluña, pudiendo señalarse su presencia en León, Castilla y Extremadura, aunque en peores condiciones y menor proporción.

Su cultivo experimental se inició a consecuencia de la guerra europea de 1914, en 1915 en la Granja de la Coruña, a causa de haber tenido que prescindir, por dicha circunstancia, la industria cervecera nacional de los lúpulos alemán y austriaco.

El 10 de Marzo de 1937, se dictaron normas en la España Nacional, para el aprovechamiento del lúpulo, creándose la sección de Fomento del lúpulo adscrita a la Estación Experimental de La Coruña.

En España se cultivaron tres variedades de lúpulo. Los tipos ingleses Dugles y Golding y el silvestre nacional, mejorado.

El lúpulo es una planta trepadora cuyos conos, única parte utilizable en cervecería, son las inflorescencias de las plantas hembras, la planta macho no existe más que en estado silvestre.

Los factores que contribuyen directamente al amargor que proporciona el lúpulo, son de dos clases:

1.-Las resinas amargas del lúpulo, base directa del amargor de la cerveza.

2.-Los factores que influyen sobre el amargor de estas resinas en la fabricación, tales como la composición del agua, el pH, las oxidaciones, las coagulaciones, etc.

ahora, la calidad de la cerveza. Esto es lo que llevó a la cervecería centro americana a buscar un lugar donde el agua reuniera dos condiciones: que fuera tan abundante como de la mejor calidad.

Para la fase de fermentación se utilizaba siempre una variedad especial de levadura de cerveza. El gas carbónico que acompañaba al producto era desechado y, para que la cerveza lo recuperara, se le sometía a una segunda fermentación cerrada en un tanque grande.

La tercera fase, es decir la de maduración, tardaba aproximadamente dos meses.

Finalmente se filtraba a través de pulpa de algodón.

El embotellado se llevaba a cabo en unas máquinas con una capacidad cinco veces menor que las actuales.

Los estudios constantes para mejorar la producción de la cerveza ha dado como resultado nuevos procesos que conllevan la adquisición de material y equipo moderno. La materia prima es seleccionada cuidadosamente. La malta se coloca en una tolva o recipientes en forma de embudo y es transportada a una máquina limpiadora. Se le extrae el polvo a la malta que luego es pesada y transportada al molino.

La malta es triturada en forma de harina y colocada en un depósito de almacenaje. Esta harina de malta es transportada a la casa de cocimiento, donde se mezcla con agua y hojuela de maíz. Luego cae en la olla de maceración, donde es procesada por temperatura y tiempo dándole las primeras características de cerveza.

La mezcla pasa a la olla de filtración donde se separan los nutrientes sólidos de los líquidos.

Los nutrientes líquidos forman el mosto o la base de la cerveza.

Este último es transportado a la olla de cocción, en donde adquiere sus segundas

características. Allí se le agrega lúpulo, azúcar y demás ingredientes, dejándolo hervir por espacio de dos horas.

Una vez llega a su punto de ebullición, se logra la esterilización del mosto y el lúpulo suelta su aroma y sabor amargo.

El mosto es llevado a los tanques de fermentación a través de unos intercambiadores de calor; los cuales bajan de manera drástica su temperatura. En estos tanques, se le agrega aire estéril y levadura, ingredientes necesarios para iniciar el proceso de fermentación.

Después de unos días, la cerveza entra en la fase de maduración, luego de la cual es enfriada a una temperatura de un grado centigrado bajo cero. Después de un periodo de 15 días, la bebida ha logrado redondear su sabor y adquiere su carácter final.

Finalmente la cerveza, pasa por una serie de filtrados hasta quedar completamente clara, con el objeto de lograr un producto totalmente brillante y de fina calidad, almacenándose en tanques de gobierno, de donde es trasladada al salón de embotellado. En ese lugar se esterilizan los envases, se llenan de cerveza a temperatura ambiente y automáticamente se les coloca la tapa. Entonces el producto se lleva a pasteurización, en esto están de acuerdo la mayoría de los autores.

Las botellas pasteurizadas son trasladadas por medio del sistema de transportación a las etiquetadoras e inmediatamente son colocadas en las cajillas plásticas para esperar el momento de ser despachadas a todo el país.

Las operaciones que comprende la fabricación de la cerveza son⁵⁰ :

La fabricación de la cerveza comprende diversas operaciones, desde que se humedece la cebada con el agua hasta que se clarifica y embotella la cerveza producida. Se forma primero lo que se conoce con el nombre de malta ó malt, después el mosto, luego la

⁵⁰ .-OLMEDILLA Y PUIG, J; *"Tratado de Farmacia Galénica"*, 1907, pp. 740.

fermentación del mismo y por último la clarificación.

Se realizan las siguientes operaciones:

1ª Fabricación del malta:

Maceración de la cebada en agua.

Germinación de la misma.

Desecación de la cebada germinada.

Separación de las raicillas.

2ª Fabricación del mosto:

Pulverización o molienda del malta.

Lixiviación del mismo con agua.

Ebullición del líquido y decocción del lúpulo.

Decantación o filtración del líquido.

Enfriamiento del mismo.

3ª Fermentación del mosto:

Se conduce como la del mosto de uva.

4ª Clarificación de la cerveza ya formada:

Con una disolución de gelatina como en los vinos.

Más adelante se explicarán todas estas etapas con más detalle en el caso concreto de las Cervezas Cruzcampo.

Pasteur perfeccionó la fabricación, cultivando aisladamente cada una de las levaduras que intervienen en esta formación.

La cerveza es un líquido claro, de color amarillo de oro, espumoso y ligeramente ácido.

Sabor algo aromático y amargo.

Contiene agua, alcohol(2 a 5%), glucosa, dextrina, gas carbónico, ácidos láctico y acético,

materias albuminoideas, gelatina, materias grasas, resinas, sales, fosfatos, tanino, etc,

El lúpulo que le añaden es para comunicarle un sabor agradable y precipitar por su tanino una parte de las materias albuminoideas, obteniendo un producto más claro y más fácil de conservar.

Suelen en las falsificaciones de que es objeto reemplazar el lúpulo por cocimientos o sustancias amargas como el ácido pícrico.

La acción disolvente de la cerveza, por el agua y el alcohol que contiene, es muy parecida a la del vino; pero es más alterable y por lo tanto, deben prepararse las cervezas medicinales en pequeñas cantidades.

La cerveza no solo es sabor.⁵¹ El contacto con la cerveza no empieza en el primer sorbo, sino mucho antes: el gesto de escanciarla en el vaso tiene la finalidad de controlar la forma como la cerveza llega al vaso, jarra o copa donde tendrá su último reposo antes de ser bebida. Suavemente o de manera que forme una pequeña turbulencia espumosa, la cerveza servida correctamente nos ofrece un abanico de sensaciones visuales y olfativas antes de que la bebamos; el color, la espuma, el aroma, etc. Y, una vez toma contacto con nuestra boca, su densidad y sus gases carbónicos nos producirán sensaciones táctiles que complementarán su sabor.

Se considera que es una primera impresión: La vista ya que vertida adecuadamente, la cerveza nos ofrece a la vista varias características:

-Su paleta de colores.

-Su espuma: Textura y duración.

⁵¹ .-HAGER, H; *"Tratado de farmacia práctica para farmacéuticos, droguistas y médicos"*, 1942, pp. 110.

-Su transparencia.

Los colores que puede tomar una cerveza alcanzan una gama infinita desde el blanco casi marfileño de una **Hoegaarden** hasta el negro regaliz de una **Guinness**, los matices pueden pasar una gama infinita de amarillos, rojos y naranjas. Incluso las más oscuras presentan sombras de tonos desde el rubí al ébano. El nivel de oscuridad de una cerveza nos indica el grado de tueste del grano utilizado para su elaboración: las más tostadas suelen presentar un tono más oscuro, aunque no debemos tomar esta regla como general puesto que en algunos procesos de elaboración interviene un ingrediente que oscurece el color final: el caramelo. También debemos pensar que la adición de aromas frutales que se hace en algunas cervezas, como la St. Louis, puede enrojecerlas y, por tanto, hacerles perder luminosidad.

La textura de una espuma puede definirse como:

- Espumosa, como las de las cervezas blancas de trigo.
- Tupida, como la que tienen las cervezas de tipo Pilsener.
- Compacta, que casi se podría sacar con un dedo, como la de las trapenses.
- Cremosa, como las de las cervezas de barril(stourt) irlandesas.

La duración puede considerarse:

- Fugaz: como la de las cervezas blancas o las Lager.
- Media: la de las cervezas Pilsener.
- Prolongada: proverbial en este tipo la Guinness, que mantiene su espuma hasta el final.

Una espuma tupida y media (o persistente) se adhiere a la cara interior del vaso, dejando una huella a cada sorbo. A partir de esta característica se han hecho famosos los concursos de bebedores de cerveza llamados "del Ganchillo de Bruselas", en los que se puntúa la cantidad de huellas que se dejan en un vaso al beber un volumen determinado de cerveza.

La espuma de la cerveza debe formar un solo cuerpo con el líquido: si la espuma "flota" por

encima de la cerveza, como un elemento aparte, existen muchas posibilidades de que haya sido estabilizada artificialmente.

En cuanto a la transparencia del líquido, podemos establecer seis categorías principales:

- Opaca: no permite ver en absoluto a través de ella.
- Turbia: podemos distinguir las levaduras en suspensión.
- Velada: si se trata de un crudo no filtrado.
- Transparente: no apreciamos partículas en suspensión.
- Límpida: normalmente indica que ha sido filtrada al elaborarse.
- Cristalina: su proceso de elaboración implica varios filtrados.

Sin embargo, hay que saber distinguir las turbiedades. Una cerveza sometida a segunda fermentación y escanciada correctamente se verá turbia a causa de sus propias levaduras. Esta turbulencia le conferirá cierta acritud, pero no afectará en absoluto su calidad. De hecho, en muchos tipos de cerveza éste es un efecto que se busca expresamente, en cambio, la turbiedad de una cerveza oxidada delatará los defectos del producto. Además hay que tener en cuenta que la cerveza debe enfriarse gradualmente y con tiempo. Si se mete directamente en el congelador o nevera fuerte, se velará debido a la cristalización de algunos de los coloides que la componen, con lo que la defectuosa conservación o manipulación resultará evidente.

Al oler suavemente una cerveza, apreciaremos la fuerza y la intensidad de su aroma. Además observaremos si la personalidad de la cerveza es muy fina, elegante, ordinaria o bien grosera.

Las principales sensaciones que percibiremos serán, básicamente, las siguientes:

- 1.- El ligero escozor producido por el gas carbónico, más o menos intenso según el grado

de presencia del mismo.

2.- El aroma dulzón y penetrante de la malta.

3.-La fragancia del lúpulo, situada entre la del queso fresco y la paja húmeda.

4.- La presencia del alcohol, ligera o persistente, según su grado alcohólico.

En resumen, la combinación de estos factores, junto con otros debidos a elementos o procesos que han intervenido en su elaboración, nos darán un retrato olfativo muy preciso:

-El proceso de doble fermentación aporta como resultado un bouquet ligero, donde podremos adivinar el perfume de sus levaduras, algo acre y herbáceo.

-Las "stouts" angloirlandesas llaman la atención por su aroma a caramelo quemado.

-Las de trigo candeal, normalmente alemanas, exhalan un bouquet afrutado, en ocasiones seco(bávaras) y en ocasiones un poco más ácido sin llegar a ser agrio (berlinesas).

-Las gueuzes dan un característico toque agridulce.

-Las trapenses ven enriquecida su fragancia por matices de hierbas y especias.

Se debe de rechazar las cervezas con un olor excesivamente ácido o con matices de madera o lácticos, que denotan una defectuosa elaboración o conservación.

2.3 - Tipos, modalidades y distribución de cervezas: un ejemplo - Las cervezas Cruzcampo

Pasamos ahora a relacionar los tipos de cervezas, atendiendo a la clasificación dada por Hager⁵², estas no las considera como medicinales, aunque como veremos contienen principios activos.

1) CHINAEISENBIER(Cerveza de quina y hierro).

Es una cerveza con 20% de extracto, que, además de los líquidos extractivos acuosos obtenidos con un 10% de corteza de quina, corteza de naranja, corteza de canela, fruto de cardamomo y fruto de vainilla, contiene un 2% de bicarbonato ferroso.

2)KARLSBADER MINERALBIER(Cerveza mineral de Karlsbad).

Es una cerveza que se anuncia como conteniendo las sales naturales de las aguas de Karlsbad.

3) INGWERBIER(Cerveza de jengibre).

Se prepara con azúcar, 900,0; miel depurada,900,0; frutos de limón, nº6; rizoma de jengibre en polvo grosero,120,0; crémor tártaro,60,0; claras de huevo,nº3; levadura de cerveza,30,0.

El azúcar se mezcla con la miel, se añaden los limones mondados y cortados a trozos, el jengibre y el crémor tártaro y se trabaja bien el conjunto. Después se agregan poco a poco 22,5l. de agua hirviendo, agitando continuamente con una espátula de madera; se deja

enfriar y se añaden las claras de huevo y la levadura. La mezcla se abandona durante 2-3 días en un lugar algo caliente y después se envasa en botellas.

4) CERVEZA NEGRA

La fuerza depende del grado del mosto original así tenemos:

-Einfachbier: Cerveza floja.(2,5%)

-Schankbier: Cerveza media(7-8%)

_Volbier: Cerveza completa(11-14%)

Esta última a la vez tiene distintas variedades: Lagerbier, export, marzen, pils, k'lsch, dhssel y alt.

-Starkbier: Cerveza fuerte(>16%)

Esta comprende a su vez la bockbier y la doppelback que poseen un contenido en mosto original mayor del 18%.

La cerveza predomina sobre todo en la amplia zona de los países del Norte, desde Inglaterra hasta los Países Bajos, Alemania, Bohemia, Polonia y Moscovia. Se fabrica en las ciudades y en los dominios señoriales de Europa Central, donde "los cerveceros se muestran por lo general propensos a engañar a su señor". En los señoríos polacos, el campesino llega a consumir diariamente hasta tres litros de cerveza.

El reino de la cerveza no tiene, hacia el Oeste o el mediodía, límites precisos. Progresó incluso con bastante rapidez hacia el Sur, sobre todo en el siglo XVII, con la expansión

⁵² .-HAGER, H; op. cit. pág. 115

holandesa. En Burdeos, reino del vino donde se combate con fuerza la implantación de cervecerías, la cerveza importada corre a chorros en las tabernas del barrio de Chartrons.

Sevilla, otra capital del vino y también del comercio internacional, cuenta ya con una cervecería en 1542. Hacia el Oeste se extiende una zona fronteriza amplia e indecisa, en la que la instalación de cervecería nunca revistió caracteres revolucionarios. Así en Lorena, donde las vides son mediocres y de producción insegura. Y hasta en París. Para LeGrand d'Aussy(*la vie privée des Français*, 1782), al ser la cerveza bebida de pobres, su consumo aumentaba en las épocas difíciles; a la inversa la prosperidad económica transformaba a los bebedores de cerveza en bebedores de vino.

Entre 1750 y 1780, la cerveza va a ser objeto en París de una larga crisis. El número de cervecedores pasa de 75 a 23, la producción de 75000 muids(un muid=286litros) a 26000. Los cervecedores se veían pues forzados, todos los años, a interesarse por la cosecha de manzanas para intentar compensar con la sidra, lo que perdían con la cerveza. La situación no había mejorado en vísperas de la Revolución; el vino continuaba siendo el gran vencedor, de 1781 a 1786, su consumo se elevó en París, a 730000hl. frente a 54000 de cerveza(relación 1 a 13,5).

Pero el dato siguiente confirma la tesis de Le Grand d'Aussy de 1820 a 1840, en periodo de dificultades económicas evidentes, la relación paso a ser de 1 a 6,9.

Se produjo un progreso relativo de la cerveza.

Pero la cerveza no es sólo característica de la pobreza, como la small beer inglesa de fermentación casera que acompañaba a la cold meat y al oatcake cotidianos.

Junto a una cerveza popular muy barata, los Países Bajos conocen desde el siglo XVI una cerveza de lujo, importada de Leipzig para los ricos. En 1687, el embajador francés en Londres enviaba regularmente al marqués de Seignelay ale inglesa, de "la llamada Lambet

ale", y no de "la fuerte (cuyo) sabor no gusta nada en Francia, (que) emborracha como el vino y cuesta igual de cara"

De Brunswick y de Bremen, a finales del siglo XVII, se exportaba una cerveza de excelente calidad a las Indias orientales. En toda Alemania, en Bohemia, en Polonia, un fuerte auge de la cervecería urbana, que adquiere frecuentemente proporciones industriales, relega a un segundo plano la cerveza ligera, a menudo sin lúpulo, señorial y campesina.

La cerveza es objeto de legislación, así como los establecimientos donde se consume.

Sólo está permitido fabricarla desde el día de San Miguel hasta el domingo de Ramos. Y se imprimen libros para elogiar las cualidades de las cervezas famosas, cuyo número aumenta de año en año. Un libro de Heinrich Knaust, aparecido en 1575, establece la lista de los nombres y apodos de las cervezas célebres y especifica virtudes medicinales que éstas tienen para los bebedores.

En Moscovia todavía en 1655 el consumidor se procura la cerveza y el aguardiente en "la cantidad pública".

A continuación analizaremos el caso concreto de las cervezas Cruzcampo, para ello en primer lugar veremos cómo es el grupo Cruzcampo en la actualidad.

El Grupo Cruzcampo se ha convertido en una empresa líder en cervezas, este liderato se vio reforzado por dos hechos fundamentales: La incorporación a Guinness-una de las principales cerveceras del mundo y la segunda compañía internacional de bebidas en beneficios operativos, detrás de Coca-Cola- y la fusión por absorción de las principales sociedades que integraban el antiguo Grupo Cruzcampo en una sola empresa.

El 1 de septiembre de 1993, el grupo Cruzcampo dejó de ser una agrupación de empresas para convertirse en una única sociedad, cuya potencialidad se refleja tanto en sus marcas, de

amplio prestigio nacional e internacional, como en las cifras que la convierten en una de las primeras empresas alimentarias del país: 26% de cuota de mercado, ventas superiores a los 68.000 millones de pesetas, producción de 630 millones de litros de cerveza, 3.000 empleados, y la más amplia red de distribución de la península.

La empresa cuenta con 6 fábricas, 15 centros de distribución y 1.500 concesionarios repartidos por toda la geografía española. El principal accionista del grupo Cruzcampo, S.A. es el grupo británico Guinness con un 88,16% de las acciones, seguido de la compañía internacional Carlsberg con un 10,52%. El 1,32% restante está en manos de cerca de 2.500 pequeños accionistas.

Grupo Cruzcampo, S.A. comercializa actualmente por todo el país 15 marcas de cerveza en más de 100 formatos diferentes, desde las de fuerte implantación regional, como Keler, Victoria, Calatrava o El Alcázar, hasta las de prestigio mundial como Carlsberg, Henninger y Kaliber, sin olvidarnos de la popular cerveza negra Guinness, vendida en 130 países y fabricada en 45, y de la tradicional Cruzcampo, buque insignia de la compañía.

Las sociedades que el 1 de septiembre de 1993 se fusionaron, bajo el nombre de Grupo Cruzcampo S.A. en una sola compañía, fueron las siguientes: La Cruz del Campo, S.A. (Sevilla), El Alcázar (Jaén), Hernninger Española, S.A. (Madrid), Industrial Cervecera sevillana S.A. (Sevilla), Juan y Teodoro Kutz, S.A. (Arano/Navarra y San Sebastián) y Unión Cervecera, S.A. (Valencia).

La sede de la nueva y reforzada compañía se encuentra en Sevilla, en la Avenida de Andalucía, donde hace noventa años Roberto Osborne fundara la empresa matriz que ha dado origen y nombre al Grupo Cruzcampo, S.A.

Roberto Osborne y su hermano Tomás eran dos empresarios andaluces, naturales de Puerto de Santa María (Cádiz), donde poseían viñas y bodegas. En 1903 maduraron una vieja idea,

surgida muchos años atrás en su búsqueda de salidas industriales para los productos del campo, y proyectaron la creación en Sevilla de una fábrica de cerveza.

El agua de la capital andaluza, de similares características a la de Pilsen-famosa ciudad checa que ha dado nombre a un tipo de cerveza-la convertían en un espacio idóneo para instalar una fábrica de cerveza. Los hermanos Osborne viajaron a Alemania para conocer el funcionamiento de algunas de las 6.283 fábricas censadas entonces en dicho país.

A mediados de 1904 la fábrica sevillana, la primera de su tipo que se instaló en Andalucía, estaba lista. Se alzaba en el mismo lugar que ahora ocupa la sede central de Grupo Cruzcampo: unos terrenos situados en la zona este de la ciudad, junto al popular templete de La Cruz del Campo, monumento religioso, estrechamente vinculado a la historia de Sevilla.

La capacidad de cocimiento de la primitiva fábrica era de 150 hectolitros, dato que expresa la importancia que desde sus orígenes tuvo esta industria cervecera.

En 1969 la empresa fundada por Roberto Osborne incorporó a Henninger Española. Fue el primer paso en la creación del Grupo Cruzcampo. La segunda alta fue la de Industrial Cervecera Sevillana (1975); después vino El Alcázar (1985) y un año después se unió la empresa Juan y Teodoro Kutz al ya potente grupo, que tenía en esas fechas un 19% del mercado español y una relación de marcas de amplia tradición regional y dilatado prestigio.

También en 1977, en colaboración con el grupo cervecero español Damm, se creó Lúpulo y Derivados, S.A. (LUDESA), firma que instaló en Sevilla una planta para la transformación y acondicionamiento del lúpulo en flor. Igualmente, Grupo Cruzcampo ha participado en el accionariado de la S.A. Balear de cervezas, con sede en Palma de Mallorca; y de la fábrica granadina La Alhambra.

En 1987 se constituyó funcionalmente el grupo Cruzcampo, que fue pionero en el cultivo de la cebada cervecera y en la introducción de nuevas tecnologías, y también el primero en mostrar una constante voluntad de crecimiento.

Uno de los orgullos del Grupo Cruzcampo es la afortunada mezcla de tradición y desarrollo tecnológico que caracteriza a la empresa. Junto a marcas centenarias arraigadas profundamente en su territorio, la compañía ofrece el futurista rostro de la innovación en actuaciones como su novísimo sistema de tratamiento de purificación de aguas por el procedimiento de osmosis inversa.

Grupo Cruzcampo dispone de plantas de tratamiento de agua por ósmosis inversa en sus fábricas de Valencia, Málaga y Sevilla. Pretenden que el agua suministrada por las redes urbanas, afectada en algunos casos por las consecuencias de la sequía que ha padecido el país, no pueda incidir, ni siquiera mínimamente, en la calidad de las cervezas que elabora la compañía.

Lo que el grupo Cruzcampo considera como cerveza, es la que siempre se ha establecido, al igual que las materias primas y el esquema general de la fabricación, anteriormente comentado: Molienda, maceración, filtración, ebullición y lupulado y por último acondicionamiento del mosto.

El grupo Cruzcampo, se mueve en los postulados por todos aceptados en cuanto a fabricación de cerveza. Comentamos aquí más exhaustivamente cada uno de los pasos a seguir:

MOLIENDA

Es la molienda del grano de malta:

Objetivos:

-Reducir el contenido del grano a una harina fina que facilite la extracción de sus componentes.

-Evitar la rotura de las cascarillas, porque servirán en etapas posteriores para la filtración del mosto.

Es el proceso que permite la extracción de las sustancias contenidas en el grano y la transformación de parte de ellas mediante la acción del agua, el calor y las enzimas.

Al poner en contacto la molienda con el agua, parte de los componentes de la malta se solubilizan directamente, pero éstos representan una pequeña parte del peso de la malta. Es necesario optimizar la extracción, usando una secuencia de temperaturas y tiempos conocida como diagrama de maceración.

Las temperaturas favorecen la acción de las distintas enzimas formadas en el malteo, contribuyendo a la total disolución del contenido de la malta.

Es en esta etapa cuando se adicionan los adjuntos, que se preparan en una caldera (caldera de granos crudos), independiente de la que contiene la mezcla malta/agua (caldera de mezcla), para incorporarlos más tarde.

Al final del braceado obtenemos una disolución que contiene casi la totalidad de las sustancias que contenían la malta y adjuntos⁵³, ya degradados hasta nutrientes más sencillos desde el punto de vista químico. Esta disolución se conoce como mosto.

Durante la maceración se pone en contacto la malta molida con el agua de fabricación, en condiciones tales que sea máxima la extracción de sus componentes. En su inicio es un proceso mecánico que permite conseguir una mezcla íntima y homogénea, sin grumos, a partir de la cual se inicia el proceso de disolución y posterior extracción por vía enzimática.

⁵³ .-Los adjuntos más empleados son: 1) Los granos crudos- son cereales y féculas ricos en almidón que no han sido malteados. Dentro de este grupo los empleados son arroz y maíz. 2) Azúcares-son soluciones concentradas de azúcares sencillos que se presentan generalmente en forma de jarabe. 3) Almidón puro.

A medida que las partículas del endospermo se van hidratando, los enzimas inician su ataque a las reservas nutritivas de la malta, que están parcialmente hidrolizadas a causa del malteado.

En esta etapa, por lo tanto, tienen especial importancia las enzimas, ya que de su acción depende la correcta obtención del mosto.

Teniendo en cuenta las transformaciones bioquímicas y los factores que las regulan, se comprende que son multitud los métodos con los que se puede realizar la maceración, y que cada cervecera tiene su propio sistema para fabricar su propia cerveza.

El proceso se inicia con la mezcla del agua y la malta, y continúa con el establecimiento de un programa de temperaturas y tiempos, al que se somete la mezcla, teniendo en cuenta la posibilidad del uso de adjuntos cerveceros, hasta la sacarificación del almidón y obtención del mosto.

La mezcla inicial de malta y agua se puede realizar de diversas formas, en función de los dispositivos que tenga la caldera de maceración y del tipo de molienda.

* Con molienda seca, si no existe equipo de hidratación, la harina se hace llegar a la caldera bien por gravedad, si el molino está en un plano superior o bien con transporte mecánico, si el caso anterior no es posible.

En cualquiera de los casos se debe hacer coincidir la caída de la molienda con la del agua, poniendo en marcha el agitador de la caldera para facilitar la dispersión y evitar la formación de grumos.

Si existe equipo de hidratación, el agua y la malta se mezclan en éste, y pasan directamente unidos a la caldera donde continúa la mezcla.

* Con molienda húmeda, el conjunto de molienda y agua se bombea desde el molino a la caldera, la cual no necesitará el equipo de hidratación.

A medida que las partículas del endospermo se van hidratando, los enzimas inician su ataque a las reservas nutritivas de la malta, que están parcialmente hidrolizadas a causa del malteado.

En esta etapa, por lo tanto, tienen especial importancia las enzimas, ya que de su acción depende la correcta obtención del mosto.

Teniendo en cuenta las transformaciones bioquímicas y los factores que las regulan, se comprende que son multitud los métodos con los que se puede realizar la maceración, y que cada cervecera tiene su propio sistema para fabricar su propia cerveza.

El proceso se inicia con la mezcla del agua y la malta, y continúa con el establecimiento de un programa de temperaturas y tiempos, al que se somete la mezcla, teniendo en cuenta la posibilidad del uso de adjuntos cerveceros, hasta la sacarificación del almidón y obtención del mosto.

La mezcla inicial de malta y agua se puede realizar de diversas formas, en función de los dispositivos que tenga la caldera de maceración y del tipo de molienda.

* Con molienda seca, si no existe equipo de hidratación, la harina se hace llegar a la caldera bien por gravedad, si el molino está en un plano superior o bien con transporte mecánico, si el caso anterior no es posible.

En cualquiera de los casos se debe hacer coincidir la caída de la molienda con la del agua, poniendo en marcha el agitador de la caldera para facilitar la dispersión y evitar la formación de grumos.

Si existe equipo de hidratación, el agua y la malta se mezclan en éste, y pasan directamente unidos a la caldera donde continúa la mezcla.

* Con molienda húmeda, el conjunto de molienda y agua se bombea desde el molino a la caldera, la cual no necesitará el equipo de hidratación.

La proporción en que se mezclan ambas materias primas, es variable en función de la densidad final del mosto tras su ebullición, teniendo en cuenta que:

- En la ebullición existe un porcentaje de evaporación, para concentrar el mosto filtrado hasta la densidad con que se desea fermentar.

- Cada sistema de filtración exige una determinada densidad para filtrar.

El filtro prensa admite mezclas mas densas, con mayor viscosidad a diferencia de la cuba filtro, que requiere mezclas más diluidas.

Además en la filtración y debido al lavado del bagazo, se diluye la mezcla hasta una densidad ligeramente inferior a la final, en función del porcentaje de evaporación en la ebullición.

- Las maceraciones más espesas son más difíciles de sacarificar, porque la acción enzimática está dificultada, además de la agitación.

FILTRACION

Es la operación que permita la separación del mosto, de la parte insoluble formada por las cascarillas del grano, llamada bagazo.

La filtración se realiza a través de las cascarillas, en dos etapas:

- Primera: se obtiene el primer mosto (mosto denso).

- Segunda: se hace pasar agua a través del lecho filtrante para arrastrar el mosto que queda entre el bagazo, dando lugar a las aguas de lavado.

La filtración se puede realizar en la cuba filtro o en el filtro prensa, obteniendo el llamado mosto dulce.

Las envolturas de la malta constituyen el lecho de filtración, y su estado dará una menor o mayor permeabilidad, afectando a:

- La velocidad de filtración.

- La claridad del mosto.

- La recuperación del extracto retenido en el bagazo.

De aquí la importancia de haber efectuado un grado de molienda adaptado al sistema de filtración, y una maceración que respete al máximo el estado de las cascarillas.

Al final de la maceración, cuando el mosto está sacarificado, su temperatura oscila los 72-75°C, para filtrarlo se debe elevar hasta unos 76°C para:

- Iniciar la inactivación de las enzimas.

- Disminuir la viscosidad de la masa y favorecer la filtrabilidad.

- Proteger al mosto de contaminaciones microbiológicas, hasta que se esterilice en la ebullición.

Antes de iniciar el trasiego desde la caldera de maceración, la cuba filtro se llena por la parte inferior y hasta el falso fondo de agua caliente (a 76°C) para:

- Atemperar la cuba y evitar que el mosto se enfríe al llegar a ésta.

- Desalojar el aire, evitando la formación de bolsas que impiden la filtración y al tiempo son causa de oxidaciones.

Tras preparar la cuba filtro, se bombea la mezcla desde la caldera de maceración, distribuyéndola uniformemente por toda la superficie, con la ayuda del removedor que esta girando a velocidad moderada y en sentido ascendente. Al final del bombeo debe quedar el removedor en su posición superior y se esperan unos minutos para la sedimentación de las cascarillas.

En las instalaciones modernas no se espera la sedimentación, y antes de finalizar el bombeo de la masa, se procede a la recirculación del líquido filtrado.

Las primeras porciones que se filtran están muy turbias, porque la torta de bagazo no está totalmente formada y es necesario establecer un circuito cerrado que permita el asentamiento de las cascarillas, que se finaliza cuando el mosto sale claro.

A medida que se va desarrollando la filtración, la filtrabilidad del mosto disminuye como consecuencia de que los canales del bagazo por donde pasa el mosto, se van cerrando.

Para detectar este fenómeno se mide la presión del líquido en el bagazo y a la salida del falso fondo. Al inicio de la filtración las presiones son similares, pero cuando comienzan a cerrarse los canales, la presión en el líquido filtrado disminuye porque no se filtra el mosto.

Es muy importante tener en cuenta este parámetro junto con la turbidez del mosto para que la velocidad de filtración sea óptima.

El mosto filtrado se conduce a un tanque de espera o directamente a la caldera de ebullición.

El proceso completo de filtración, dura aproximadamente tres horas, desde que se atempera la cuba filtro hasta su vaciado y limpieza.

EBULLICION /LUPULADO

El mosto dulce se somete a ebullición para:

- Estabilización biológica: se destruyen los enzimas existentes, cuya actuación debe cesar.

Lo contrario supondría modificaciones de sabor y cuerpo importantes en la cerveza.

- Se favorece la formación de turbio que se elimina posteriormente, mejorando la calidad final de la cerveza.

- Concentramos el mosto hasta la densidad que queramos gracias a la evaporación que hay.

- Se esteriliza el mosto.

- Se aromatiza con el lúpulo.

- Coagulación de proteínas y taninos.
- Caída del pH por precipitación más intensa de fosfato de calcio y magnesio.
- Eliminación de productos volátiles, principalmente indeseables.
- Producción de color por caramelización de azúcares, oxidación de taninos, etc...
- Imprimir al mosto el amargor y aroma característico como consecuencia del lupulado.

Además del lúpulo se pueden añadir otras sustancias en el mosto, bien como coadyuvantes tecnológicos o bien como materias primas. Las más importantes son: Jarabes de azúcar y la adición de agentes clarificantes.

ACONDICIONAMIENTO DEL MOSTO

Es el conjunto de operaciones que se realizan sobre el mosto lupulado para acondicionarlo para la siembra de la levadura. Es la última etapa con la que se completa el cocimiento.

Aunque el mosto se ha obtenido ya, es necesario prepararlo mediante una serie de procesos físicos, para que reúna las condiciones necesarias para una fermentación óptima.

Antiguamente el uso de flores de lúpulo enteras obligaba a colar el mosto antes de iniciar su acondicionamiento, hoy día con el uso de pellets, extractos de lúpulo, etc..., esta operación se ha suprimido.

Las operaciones que abarca el acondicionamiento del mosto son:

- 1.-Clarificación.
- 2.-Enfriamiento. Antes de sembrar en el mosto la levadura para su fermentación, es necesario enfriarlo.

El mosto se encuentra tras eliminar el turbio a una temperatura de unos 92-95°C, y teniendo en cuenta que la levadura a una temperatura superior de 40°C no sobrevive, se comprende la necesidad de enfriarlo hasta una temperatura aproximada de 6-10°C.

A partir de este momento el riesgo de contaminaciones microbiológicas se incrementa considerablemente. El mosto es un medio muy rico en todo tipo de sustancias nutritivas, especialmente de azúcares, ideal para que cualquier microorganismo lo contamine. En la ebullición se asegura la eliminación total de cualquier contaminante pero en el momento que desciende la temperatura, el riesgo de infección es muy elevado.

Por ello los sistemas de refrigeración del mosto deben ser cerrados, y perfectamente limpios que aseguren la esterilidad del mosto.

3.-Oxigenación del mosto.

Se necesita oxigenar el mosto para facilitar el crecimiento de la levadura, ya que ésta requiere pequeñas cantidades de oxígeno para la síntesis de ciertos compuestos grasos, indispensables para la membrana celular.

La mayoría de la cervecerías introducen en la corriente del mosto, bien en el intercambiador de calor o bien a la salida de éste, aire estéril u oxígeno.

La oxigenación del mosto no se puede hacer en caliente porque causa la oxidación de éste, aumentando el color, haciéndolo más amargo, y favorece la sedimentación del turbio grueso.

Por debajo de los 40°C aproximadamente apenas se produce oxidación, el oxígeno simplemente se disuelve. Esta es la razón que justifica que la aireación sea durante o después del enfriamiento del mosto.

La disolución del oxígeno es mayor cuanto menor es la temperatura. El aire proporciona de 8-10 mg. de oxígeno por litro.

Los aireadores del mosto deben proporcionar aire estéril, para ello constan de:

- Prefiltro, que retiene partículas que lleva el aire,
- Filtro de carbón activo, que retiene vapores y olores extraños,
- Filtro esterilizante.

El mosto desde este momento está preparado para la siembra de la levadura y posterior fermentación.

FERMENTACION/GUARDA

Es la etapa en que el mosto lupulado, se transforma primero en la cerveza verde mediante la fermentación, y posteriormente madurará en la guarda para obtener la cerveza.

En la fermentación se transforman los azúcares del mosto, en alcohol y anhídrido carbónico.

Esta transformación se debe a la acción de la levadura. La levadura al fermentar, además de transformar los azúcares en alcohol y carbónico, de forma simultánea origina otros muchos compuestos en menor cantidad, pero de gran importancia en la configuración del gusto final de la cerveza.

Para que finalice la fermentación son necesarios de 6 a 9 días y obtenemos la cerveza verde.

La fermentación depende fundamentalmente de tres parámetros:

- La composición del mosto.
- La levadura.
- Las condiciones en que se desarrolle la fermentación: Tiempo, temperatura, presión, volumen y geometría del tanque, etc...

GUARDA

La cerveza que se obtiene al final de la fermentación, cerveza verde o joven, se almacena en tanques a baja temperatura (de 0 a 2°C), con el fin de madurarla mejorando sus cualidades físicas y organolépticas, y para completar la fermentación.

Al final de la guarda, la cerveza está lista para envasarla, previa filtración y acondicionamiento.

Los objetivos fundamentales de la guarda son:

***Clarificación de la cerveza.**

Al finalizar la fermentación la cerveza está muy turbia debido a:

-La levadura que está aún en suspensión, cuya cantidad es variable en función de lo pulverulenta que sea, de la atenuación de la levadura, etc...

Por otra parte, es necesario que exista levadura en suspensión para completar la fermentación de los azúcares residuales del mosto.

-El turbio frío producido por la asociación de proteínas y taninos.

Durante el tiempo de guarda a baja temperatura, la mayor parte de la levadura en suspensión y de los turbios producidos por los taninos y proteínas, se depositan en el fondo del tanque.

La clarificación se ve mejorada por las bajas temperaturas, una ligera contrapresión de carbónico en el tanque y un tiempo prolongado.

***Carbonatación de la cerveza.**

El metabolismo de los azúcares residuales produce carbónico que va saturando lentamente la cerveza.

*** Estabilización coloidal.**

Se favorece la formación de turbio coloidal (turbio frío), resultado principalmente de la interacción de proteínas y taninos.

Posteriormente al acondicionar la cerveza para envasarla, se filtra eliminando todo el turbio que se ha formado.

***Maduración organoléptica.**

De todos los objetivos es el de mayor importancia, ya que las otras funciones aunque necesarias, pueden suplirse mediante filtración y carbonatación, o con la ayuda de estabilizadores coloidales que aceleran el proceso, mientras que la maduración organoléptica y fermentación secundaria deben realizarse bajo las condiciones de la guarda.

La maduración consiste en la transformación o eliminación de una serie de compuestos que se han formado en la fermentación con flavor desagradable, como por ejemplo el diacetilo, acetaldehído o compuestos azufrados.

Las reacciones que reducen estos compuestos, requieren la presencia de la levadura, aunque la fermentación residual haya finalizado.

La turbidez de la cerveza al final de la fermentación se debe a la levadura aún en suspensión y al turbio que se ha comenzado a formar.

PROCESOS DE FERMENTACION/MADURACION

Los procesos tradicionales para la obtención de la cerveza, se basan en la realización de una fermentación principal de la mayor parte del extracto del mosto, con trasiego a otro tanque para realizar la guarda, donde se completa esta fermentación y se madura la cerveza.

En el proceso completo se invierten de 25 a 30 días como mínimo, lo que implica importantes inversiones en equipamientos de tanques, naves, instalaciones frigoríficas, etc...

Se ha comprobado que con la modificación de ciertas condiciones en el desarrollo del proceso tradicional, éste se puede acortar de forma notable.

Basándose en este hecho ha surgido la técnica de fermentación-maduración acelerada, en la que se modifica principalmente la temperatura, para incrementarla y reducir la velocidad de las reacciones del proceso. El proceso se completa prácticamente en dos semanas.

Las ventajas son:

- Económicas, porque es menor el consumo energético, la inversión en maquinaria, mano de obra, tiempo total del proceso, número de tanques...

- Cualitativas, por simplificación del trabajo, que es fácilmente automatizable, con mínimos controles y obteniendo un producto de calidad buena y regular.

Otros métodos que surgieron con el mismo interés eran las llamadas fermentaciones continuas, en las que se hacía pasar un flujo constante de mosto a través de un tanque con levadura que lo fermentaba y transformaba a cerveza a su paso. Hoy día este método no se aplica en casi ninguna cervecería, por su elevado coste y por el riesgo tan elevado que tiene de sufrir contaminaciones, que son muy difíciles de erradicar.

En las fermentación-maduración acelerada, tanto la fermentación principal como la guarda, se realizan en el mismo tanque y en un tiempo más corto que el proceso tradicional.

La finalidad de este procedimiento es conseguir uno de los efectos más importantes de la guarda (la maduración organoléptica), al final del proceso de fermentación, realizándose el conjunto en un tiempo inferior al necesario tradicionalmente, con ayuda de un ligero incremento de temperatura.

A continuación se realiza la guarda, que es de corta duración y a bajas temperaturas, únicamente con el fin de acondicionar la cerveza.

De esta forma se pueden diferenciar dos etapas en el proceso global:

- Fermentación-maduración.

- Guarda (acondicionamiento).

En el desarrollo de la fermentación se observa que existe crecimiento celular mientras hay azúcares que fermentar, cuando se acaban la levadura cesa la multiplicación celular y comienza a decantar, por falta de agitación al no haber desprendimiento de carbónico y por el descenso de densidad en la cerveza.

La primera fase, la de crecimiento, corresponde a la fermentación propiamente, en la que la levadura transforma los azúcares en etanol y carbónico.

En la segunda, la fase estacionaria, ya no quedan casi azúcares fermentescibles, y apenas hay producción de carbónico. Es en esta fase cuando comienza la maduración, reduciendo aquellos volátiles indeseables formados en la primera parte.

El punto de modificación de fermentación a maduración coincide prácticamente con el final de la fase de crecimiento celular, aunque no se haya completado la atenuación.

La temperatura es el factor más importante para el control de la velocidad de la maduración, ya que a valores más elevados de los tradicionales se incrementa la velocidad de todas las reacciones y tiene como consecuencia el acortamiento del proceso.

Para controlar la evolución de cada etapa se toman dos parámetros básicos representativos:

- En la fermentación principal, la concentración de azúcares(°P).

- Concentración de diacetilo, en la maduración.

Dado que la maduración organoléptica de la cerveza se ha obtenido en la segunda fase de la fermentación principal, la guarda tiene por objeto sólo el acondicionamiento de la cerveza, en definitiva se trata de conseguir:

- La estabilización coloidal.

- La clarificación final.

- y, la carbonatación de la cerveza.

Esta guarda admite al igual que la tradicional el uso de estabilizadores de la cerveza. El tiempo de permanencia en esta etapa puede ser tan pequeño como 1-2 días.

Se puede realizar en el mismo tanque que la fermentación-maduración o trasegando a un tanque distinto.

CLARIFICACION Y ACONDICIONAMIENTO DE LA CERVEZA.

Es el conjunto de operaciones físicas destinadas a acondicionar la cerveza obtenida tras la guarda, para envasarla.

Comprende:

- La filtración de la cerveza. La decantación natural que hay en la guarda es insuficiente para los parámetros de calidad exigidos en cuanto a turbidez de la cerveza envasada, por ello, es necesario filtrarla.

El medio de filtración empleado hoy día es el kieselgur o tierra de infusorios.

La cerveza filtrada se llama cerveza brillante.

-Ajuste de carbonatación. Antes de envasar la cerveza es necesario comprobar la concentración de carbónico. Normalmente, la cerveza adquiere el carbónico necesario durante la guarda, pero si no fuera así, es en la sala de filtración donde se debe ajustar este contenido según el formato de envase mediante carbonatación en línea.

Durante el almacenamiento en frío de la cerveza y una vez concluida la fermentación secundaria se produce por efecto de gravedad, una sedimentación de la levadura y partículas de turbio en el fondo del tanque de guarda. De esta forma se clarifica la cerveza, hasta unos niveles de turbidez de 8 a 10 unidades EBC (de 1 a 5 millones de células por ml.).

Antiguamente, la cerveza con estas características se envasaba y se consideraba apta para el consumo. Hoy día las exigencias del mercado han cambiado, de igual forma que han surgido técnicas que mejoran notablemente la clarificación de la cerveza. Todo esto ha llevado a mejorar este efecto natural alcanzado en la guarda, mediante métodos artificiales, que en cervecería los más difundidos son la centrifugación y especialmente la filtración de la cerveza.

La cerveza brillante debe tener valores de turbidez inferiores a 0'5 unidades EBC de turbidez.

Los objetivos de esta etapa son:

- Abrillantar la cerveza.
- Estabilizarla biológicamente.
- Estabilizarla coloidalmente.

La filtración es la técnica empleada para alcanzar estos objetivos, ya que al eliminar el turbio y levadura, se eliminan incluso microorganismos que pueden ser perjudiciales y se reduce la posibilidad de formación de nuevo turbio.

Para eliminar turbio, se emplea fundamentalmente las centrífugas y filtros aunque las primeras más como preclarificación que como filtración en sí.

La clarificación tiene por objeto fundamental obtener una cerveza brillante mediante la separación y retención sobre los elementos filtrantes, de las sustancias responsables de la turbidez de la cerveza.

Estas sustancias son partículas sólidas en suspensión como levadura, eventualmente algún microorganismo contaminante, y sustancias coloidales formadas por la unión del material nitrogenado con los taninos, principalmente.

La filtración se basa en la retención de estas partículas gracias a dos mecanismos que son independientes pero complementarios:

- Mecánico. Las partículas son retenidas en los poros del filtro según su tamaño, por simple tamizado.

- Físico-químico. Las partículas son retenidas por el filtro que de algún modo las atrae hacia sí, quedando adheridas a su superficie.

Al finalizar la clarificación de la cerveza, ésta debe estar lista para envasarla, y por lo tanto debe tener la cantidad de carbónico necesaria según el formato del envase.

El contenido de carbónico es de 4'5-5 g/l para la cerveza de barril y 5-6 g/l para la de botella.

Puesto que este valor es distinto, lo ideal es que desde que la cerveza ingresa en el tanque de guarda, se tenga previsto en qué formato se va a envasar, y ajustar la contrapresión del tanque a este dato. De esta forma, basta con mantener durante la filtración y en el tanque de

cerveza brillante la contrapresión suficiente para que esta cerveza no se desature, siendo innecesario un ajuste de carbónico en esta etapa.

Si en el tanque de guarda no es posible ajustar el contenido de carbónico según el envase, lo mejor es mantener la cerveza con un nivel similar al formato de barril, filtrar siempre en contrapresión y a la salida del filtro realizar una carbonatación en línea, y tener los tanques de cerveza brillante contrapresionados al valor con que se envasa.

Lo más importante es que no se produzcan sobresaturaciones que obliguen a dejar escapar carbónico en el tanque de cerveza filtrada, porque al desaturar la cerveza se pierde espuma que queda adherida a las paredes del tanque.

FILTRACION ESTERILIZANTE.

La esterilización es la eliminación o destrucción de todo agente contaminante, en nuestro caso de la cerveza.

La cerveza que se obtiene a la salida de los filtros de tierras generalmente se encuentra perfectamente brillante y en muchos casos se halla biológicamente estable (con ausencia de microorganismos), no obstante se deben dar mayores garantías esterilizándola.

Los métodos para esterilizar la cerveza son físicos por:

-Calor. Si se somete a los microorganismos durante un tiempo determinado a una temperatura generalmente superior o igual a los 60°C se destruyen.

-Retención mecánica. Si se hace pasar la cerveza a través de un filtro cuyos poros sean inferiores al tamaño de las bacterias, se consigue la esterilización de la cerveza.

La esterilización de la cerveza por filtración supone un proceso en dos etapas, la primera es la filtración clarificante y la otra es la filtración que se realiza en un filtro de placas de cartón esterilizante.

Estos filtros son de construcción similar a los de tierras, es decir, de marco y placa con la diferencia que el agente filtrante es un cartón especial que no requiere el uso de tierras de filtración, por lo tanto no es necesario que los filtros dispongan de marcos huecos, de gran volumen interno.

Los cartones van apoyados sobre unas placas perforadas entre las que se intercala el cartón de filtración.

El cartón de filtración hasta hace poco tiempo se fabricaba con fibras de celulosa comprimidas con amianto, que le daban gran poder de adsorción. Hoy día no se emplean, por estar prohibido el amianto.

Actualmente se están fabricando con fibras de celulosa junto con otras sustancias como son las tierras de diatomeas que le dan gran resistencia. Tienen poros de tamaño muy pequeño, de forma que los microorganismos más voluminosos son retenidos, mientras los inferiores, quedan pegados en las paredes de los poros.

Debido precisamente a que los poros son tan pequeños, la cerveza debe estar clarificada (menos de 0'5 unidades EBC de turbidez), antes de pasar por este filtro.

La forma de proceder es similar a los filtros de tierras, hay que establecer una contrapresión para evitar la desaturación del filtro, y se opera hasta registrar un incremento de presión máximo de 1'5 bar.

En estos filtros es de especial importancia la limpieza y esterilización, que se debe realizar cada vez que finalice un ciclo de filtración. La limpieza es con sosa y se esteriliza con agua caliente o vapor.

Los cartones filtrantes se deben reemplazar cuando los ciclos de filtración se van acortando excesivamente.⁵⁴

⁵⁴ Para la realización de este apartado hemos contado con la inestimable aportación de la dirección actual del grupo Cruzcampo, y más en concreto a través de D. Jose Emilio Martin-Oar, quien nos ha facilitado el curso de formación del personal. (Ver apéndice N° 2).

2.4 - Cervezas medicinales: Clasificación y utilización terapéutica

Son los preparados que resultan de la acción disolvente de la cerveza común, sobre una o muchas sustancias medicamentosas. Los primeros datos que nos aparecen en torno a estos agentes terapéuticos son los del Diccionario de Farmacia de 1865, aunque sabemos que con anterioridad ya son citadas por algunos autores. Tras una exhaustiva investigación y vaciado de datos podemos establecer que esta forma farmacéutica se usaba poco, aunque en ocasiones podía ser útil.

Se conocen dos métodos generales para prepararlas:

A) Actuando la cerveza reciente sobre los medicamentos.

B) Poniendo los elementos de la misma con las sustancias medicinales para que fermenten todo reunido.

Es el primer método el más admitido, porque se aprecian mejor los cambios que sufren las materias empleadas.

La asociación francesa contra el abuso de las bebidas alcohólicas, llamadas La Tempérance, señaló a la cerveza como la bebida más aconsejable, excluyendo el aguardiente y otros líquidos peligrosos.⁵⁵

Todas las cervezas no son igualmente recomendables. Es un producto que varía enormemente según el modo por el cual se obtiene; y Pasteur de la Academia de Ciencias, sometió con razón el modo de fabricación a su crítica ilustrada.

Una cerveza demasiado nueva cuya fermentación ha sido superficial, es siempre de calidad

⁵⁵ .-Revista farmacéutica. 1874:12(12), 282. Ed. sin autor.

mediocre y no se conserva.

La conservación por largo tiempo de la cerveza, es la prueba de su buena calidad.

Existen dos condiciones para que la cerveza sea una bebida sana y nutritiva:

1º La naturaleza especial y la buena calidad de las materias primas.

2º El modo de fabricación que asegure la conservación de la cerveza.

Es un criterio general que la cerveza conviene a los convalecientes, a los enfermos atacados de las afecciones gástricas, a las constituciones débiles, a las personas adelgazadas. Es una bebidas también calmante del sistema nervioso por el hoblón y el lupulino que contiene. Sydenham y Magendie aconsejaron la cerveza de buena calidad para combatir y sobretodo para prevenir el mal de piedra.

Se le atribuye por sus fosfatos, una influencia en el desarrollo del sistema óseo y del sistema muscular.

El uso de la cerveza en la lactancia está plenamente indicado, es el mejor tónico para los pechos de las madres y renuevan la secreción de la leche.

Las cervezas se falsificaban con sosa de Levante, sobretodo las cervezas de Londres, con el fin de sustituir parcialmente el lúpulo. Esto provocaba fuertes dolores de cabeza y malestar general.⁵⁶

En nuestras investigaciones acerca de las posibles repercusiones en el Nuevo Mundo sobre el uso medicamentoso de las cervezas nos encontramos una postura afirmativa al comprobar que el Código Alimentario Argentino clasifica a las cervezas medicinales en:

- 1.-Genuinas: Aquellas que se elaboran exclusivamente con cebada germinada.
- 2.- Cerveza: Las que contienen en el mosto hasta un 30% de otros cereales, debiendo indicarse cuando supera este porcentaje en base a que cereal está elaborada.

⁵⁶ .-Revista farmacéutica,1868: 6(5), 106. Ed sin autor.

De acuerdo a los elementos que entraban en su composición fueron clasificadas de la siguiente manera.

1. Cerveza floja: Bebida de poco valor ya que se alteraba con mucha facilidad.
2. Cerveza doble: Que poseía menor color que la anterior debido a que la malta fue menos tostada. Dentro de este grupo se encontraba la famosa "ale" de los ingleses.
3. Cerveza fuerte: Por su mayor contenido alcohólico, dentro de las que se encontraban el "porter" de los ingleses, el "faro de Bruselas" y las cervezas flamencas.

En general para su preparación se podían seguir dos técnicas: Incorporar los principios activos a la cerveza recientemente preparada (método más utilizado) o mezclarlos durante el proceso de fermentación.

Muchas fueron las sustancias que entraron en su composición, las que debían dejarse convenientemente divididas en maceración durante tres o cuatro días.

Entre estas cervezas medicinales cabe destacar:

CERVEZA DE ABETO

Del Codex Medicamentarius (1870)⁵⁷ :

Composición

Yemas frescas de abeto	31,25g.
Hojas frescas de coclearia	31,25g.
Raíz de rábano silvestre	62,50g.
Cerveza reciente	1500,0 g.

Método

Fíltrese después de dos días de maceración.

Esta cerveza ya aparece mencionada en el Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos (1865).⁵⁸

CERVEZA DE ABETO COMPUESTA

Es la cerveza de abeto.

CERVEZA DE AJENJOS

De la Farmacopea Usual y Práctica de Van Mons (1865) :

Composición

Ajenjos	1p.
Cerveza fuerte	60p.

Método

Macérese por muchos días y cuélese.

Usos

⁵⁷ .-"Codex Medicamentarius", 1870, pp. 280.

⁵⁸ .-"Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos", 1865, pp. 633.

Es un tónico amargo que se toma a vasos.

CERVEZA AMARGA

Del Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos (1865)⁵⁹

Composición

Yemas de abeto	30p.
Ajenjos	24p.
Genciana.	15p.
Cerveza	5000p.

Método

Después de tres días de maceración; se filtra.

Usos

Contra los vermes como tónico y diurético.⁶⁰

Observaciones

Las yemas de los abetos son utilizadas en cocimientos y maceraciones; tienen propiedades excitantes, antiescorbúticas y diuréticas.

La utilización de los ajénjos se prohibió en Argentina, debido al abuso en licorería , ya que es capaz de producir una intoxicación conocida por absintismo. Su conocimiento data de la época de Hipócrates y Dioscórides; se utiliza como tónico, estimulante y vermífugo.

La genciana, la única parte que se utiliza en farmacia es la raíz, de típico olor fuerte y sabor amargo, condición por la cual suele emplearse en la preparación de algunos licores. Su nombre proviene del de un rey de Ilírcia, llamado Gentius, 172 a J. C. y que fue el primero en enunciar sus propiedades que fueron más tarde confirmadas por Dioscórides y Plinio. Se la utiliza como amargo y tónico estomacal.

⁵⁹ .-"Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos", op. cit. pág 632.

Del Formulario magistral de Bouchardat(1876)⁶¹ :

Composición

Yemas de abeto del Norte.....	15g.
Hojas de ajenjos.....	10g.
Raíz de genciana.....	10g.
Cerveza.....	2500g.

Método

Se parten las hojas y la raíz y se maceran durante 2 ó 3 días en cerveza, se filtra y se conserva.

Usos

Es un tónico estomacal usado como vermífugo.

Observaciones: La composición es similar, si bien, Bouchardat especifica que parte de la planta se emplea, indica yemas en el caso del abeto, hojas en los ajenjos, raíz en la genciana. Parece que en esta fórmula 1g. equivale a 2p., por esto se emplea en partes doble cantidad de yemas de abeto y de cerveza; si bien esto no se cumple en el resto de la composición.

CERVEZA AMONIAL

Del Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos (1865)⁶²

Composición

Sal amoniac7,81g.
Cerveza375g.

⁶⁰ .- DE CARNEVALE BONINO, R: Publicaciones del Museo de Farmacia, 1983:2(7,8,9), 15, Univ. B. Aires.

⁶¹ .- BOUCHARDAT; "*Novísimo formulario magistral*", 1876, pp. 383.

⁶² .- "*Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos*", op. cit. pág. 632i

Usos

En las escrófulas, calenturas tifoideas, diabetes y accesos.

De las "Publicaciones del Museo de la Farmacia"(1983)⁶³:

Composición

Sal amoníaco 7,50g.
Cerveza 360,00g.

Usos

Para los escrófulos (infartos ganglionares), la fiebre tifoidea, diabetes y los abscesos.

Dosis

Se administra por vasos.

Observaciones: La composición de esta cerveza no varia de un tratado de materia médica a otro excepto en unos decigramos.

CERVEZA ANTIESCORBUTICA

De Sapiets F. del Codex Medicamentarius⁶⁴:

Composición

Hojas de coclearia 30p.
Raíz de rábano rusticano..... 60p.
Yemas de abeto 30p.
Cerveza reciente 2000p.

⁶³ .- DE CARNEVALE BONINO, R; op. cit. pág. 15.

Método

Después de cuatro días de maceración, se cuela por expresión y se filtra.

Dosis

De 60 a 100ml por día.

Usos

Contra el escorbuto y además como diurético y aperitivo.

Observaciones

La coclearia o yerba para el escorbuto es una planta que crece sobre los muros y a orillas del mar, la parte utilizada son las hojas de características especiales por las que la planta recibe el nombre de "yerba de las cucharas".⁶⁵

El rábano rústico ha recibido numerosas denominaciones: "Jaramago oficial", "coclearia de Bretaña", "mostaza de los Frailes", "mostaza de los capuchinos", etc. Es poderoso agente antiescorbútico, aunque también posee otras propiedades tales como antigotoso, estomáquico, estimulante y diurético.

Se cree que esta cerveza puede asociarse a la de "spruce" que se preparaba con avena, melaza y yemas de abies canadensis o Abis alba.

Esta preparación fue empleada por el capitán Cook para preservar a su tripulación contra el escorbuto durante sus viajes.

De Codex Medicamentarius (1870)⁶⁶:

Composición

Hojas frescas de coclearia.....	30g.
---------------------------------	------

⁶⁴.- *"Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos"*, op. cit. pág. 632.

⁶⁵.- DE CARNAVALE BONINO, op. cit. pág. 16.

⁶⁶.- *"Codex Medicamentarius"*, op. cit. pág. 310.

Raíz fresca de rábano.....	60g.
Yemas de abeto secas.....	30g.
Cerveza nueva.....	2000g.

Método

Introdúzcase todo en un matraz, macérese durante 8 días, agitando de tiempo en tiempo.

Cuélese con expresión y fíltrese.

De Pinabeta (1876)⁶⁷ :

Composición

Coclearia	32p.
Raíz rábano silvestre.....	64p.
Yemas secas de abeto	32p.
Cerveza fresca	2000p.

Método

Todos los vegetales deben ser tiernos, menos las yemas de abeto.

Todas se han de machacar y colocar en un matraz y sobre ellas debe echarse la cerveza.

Usos

Excitante y antiescorbútico.

Dosis

Hasta 4 onzas.

⁶⁷ .- FORS Y CORNET, R; *"Tratado de Farmacia Operatoria o sea Farmacia experimental"* T. II, 1876,pp. 8,

De Bouchardat(1876)⁶⁸ :

Composición

Rábano reciente	60g.
Coclearia	30g.
Yemas de abeto	30g.
Cerveza reciente	2000g.

Método

Se pone en maceración por 4 ó 5 días, y después se filtra y se conserva. Los formularios franceses suelen distinguir esta cerveza con el nombre de Sapinette, que hace referencia a las yemas de abeto(bourgeons de sapin), que forman parte de ella.

De Olmedilla y Puig (1907)⁶⁹ :

Composición

Hojas frescas de coclearia.....	30g.
Raíz fresca de rábano.....	60g.
Yemas de abeto secas.....	30g.
Cerveza reciente.....	2000g.

Método

Introdúzcase todo en un matraz, macérese por cuatro días y agítese. Cuélese con expresión y filtrese.

Dosis

De 20 a 40 gramos.

⁶⁸ .-BOUCHARDAT; op. cit. pág. 203.

De Alessandri (1914)⁷⁰:

Composición

Yemas de abeto	30p.
Hojas de coclearia	30p.
Raíz de rábano rústico.....	60p.
Cerveza reciente	2000p.

Método

Macérese s.a.Filtrese.

De Sádaba y García del Real(1888)⁷¹:

Composición

Cerveza.....	2000g.
Hojas frescas de coclearia o lepidio.....	30g.
Rábano rústico.....	60g.
Yemas de pino secas.....	30g.

Método⁷²

Macérese por cuatro días en 2000g. de cerveza, 30g. de hojas frescas de coclearia o lepidio, 60 de rábano rústico y 30 de yemas de pino secas; agítese la mezcla de cuando en cuando, se cuela con expresión del residuo, filtra y repone.

Usos

Se emplea como tónica y excitante, en el tratamiento de la púrpura, escorbuto y otras

⁶⁹ .-OLMEDILLA Y PUIG, J; "Tratado de Farmacia Práctica", 1907, pp. 742.

⁷⁰ .-ALESSANDRI; "Manual de farmacia", 1914, pp. 433.

⁷¹ .-SÁDABA Y GARCÍA DEL REAL, R; "Tratado de farmacia práctica o enseñanza de laboratorio: Práctica de operaciones farmacéuticas", 1888-91, pp. 870.

discrasias.

Dosis

De 60 a 120g.

Observaciones: Los tres primeros autores coinciden en la composición, equiparan los gramos a las partes, con ligeras variaciones en el último y también coinciden con Bouchardat y con Olmedilla y Puig a pesar de ser posteriores.

CERVEZA ANTIESCORBUTICA DE VAN DEN CORPUT

De las "Publicaciones del museo de farmacia"⁷³:

Composición

Rábano	2000g.
Acoro	500g.
Enebro.....	1500g.
Gengibre.....	30g.
Yemas de abeto	500g.
Cerveza floja.....	60000ml.
Melaza.....	3000g.
Cremor	250g.
Alcohol de mostaza.....	1500ml.

Método

Los cinco primero componentes se ponen a macerar con la cerveza y la melaza hasta que se inicia la fermentación, luego se cuela, se agrega el cremor y por último se incorpora el

⁷² .-SÁDABA Y GARCÍA DEL REAL, R: *"Farmacia práctica o enseñanza de laboratorio y oficina"*, 1902, pp. 1067.

⁷³ .-DE CARNEVALE BONINO, R: op. cit. pág. 18

alcohol de mostaza que se prepara a razón de diez gotas de esencia de mostaza por 500ml. de alcohol.

Usos

Además de sus propiedades antiescorbúticas se la usa como tónico y potente diurético.

Dosis

De 60 a 200ml. por día.

Observaciones

El acoro o cálamo aromático es una planta que crece en zonas pantanosas, cuyo uso varía según las regiones, en Asia se lo emplea como agente higiénico, en la India como masticatorio y por los tártaros como antiséptico. En general se lo utilizaba como excitante, tónico y estomático.

Del enebro se utilizan las bayas con propiedades estomáticas y diuréticas.

El gengibre se emplea como estomático y carminativo.

Esta fórmula se completaba con rábano y yemas de abeto, constituyendo en conjunto una preparación con propiedades antiescorbúticas, diuréticas y tónico estomacal, que podía llegar a sustituir a la anterior pese a la complejidad de su composición.

CERVEZA ANTIESPASMODICA

Del Formulario de Van Mons.⁷⁴

Composición

Raíz de valeriana 5,0p.

Hojas de romero 1,5p.

Hojas de salvia..... 1,5p.

⁷⁴ .-"Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos", op. cit. pág. 632

Serpentaria virginiana	1,0p.
Cerveza fuerte	128.0p.

Método

Se deja en maceración ocho días y se cuela.

CERVEZA APERITIVA DE SWEDIAUR

Composición

Mostaza.....	30p.
Aristolouquia.....	24p.
Centaurea menor	8p.
Sabina.....	4p.
Cerveza floja.....	8000p.

Método

Cuélese después de tres días de maceración.

Observaciones

La mostaza es una planta europea de la que se emplean sus semillas. Desde la antigüedad se utiliza con fines terapéuticos. Hipócrates y Dioscórides la emplearon, el Papa Clemente VII la utilizaba como condimento y como su inclinación hacia ella era muy grande, recompensaba al que se la proporcionaba, de esto surgió el famoso dicho: " se cree el primer mostacero del Papa", con lo que calificaba a una persona arrogante. Fue utilizada como excitante y antiescorbútica.

La aristoloquia son raíces de un conjunto de especies vegetales cuyas propiedades van

desde emenagogas, vermífugas, contra la parálisis y la hidropesía.

La centaurea menor, "hiel de tierra" o "yerba de Chirón" es una planta indígena cuyas sumidades floridas son usadas como tónico, estoquico y febrífugo.

La sabina es un arbusto muy parecido al ciprés y que debe su nombre a que crece con abundancia en la región donde habitaron primitivamente los sabinos. Posee un olor fuerte y un sabor acre y amargo, fue muy utilizada como vermífuga y emenagoga.

CERVEZA ANTIHIDROPICA

Del Form. de Swediaur.⁷⁵

Composición

Raíz de jalapa	15,62g.
Enula.....	48,89g.
----- Cálamo aromático.....	48,89g.
Bayas de laurel	48,89g.
Enebro	48,89g.
Cortezas de naranja	48,89g.
Hojas de ajenos.....	Dos puñados.
Cerveza fuerte	3000g.

Método

Déjese en maceración muchos días, decántese y échese sobre el residuo 1500g. de cerveza fuerte. Decántese después de haber estado en maceración lo suficiente y mézclese los dos

⁷⁵ .-"Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos", op. cit. pág. 632.

líquidos colados.

Dosis

125g., varias veces al día.

CERVEZA ANTIICTERICA

Del Form. de Van-Hons.⁷⁶

Composición

Raíz de curcuma	15,62g.
Raíz de ruibarbo	15,62g.
Corteza de naranja	23,43g.
Hojas de sen	23,43g.
Marrubio	781,00g.
Flores de centaurea menor	781,00g.
Cerveza fuerte	2250,00g.

Método

Déjese en maceración por algunos días en siete octavas partes de cerveza y cuélese por una manga, lávese el residuo con el resto de la cerveza, cuélese también y reúnanse los dos líquidos.

CERVEZA APERITIVA

De Alessandri (1914)⁷⁷:

Composición

Mostaza.....	30p.
--------------	------

⁷⁶ .-"Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos", op. cit. pág. 632.

Aristoliquia.....	24p.
Centaurea y sabina,ana	5p.
Cerveza ligera.....	8000p.

Método

Macérese 8 días. Filtrese.

Esta misma fórmula la propone Swediaur, en el Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos (1865).

CERVEZA AROMATICA

Del Form. de Van-Mons (1865).

Composición

Canela	1p.
Gengibre.....	1p.
Clavo de especie.....	1p.
Nuez moscada	1p.
Cerveza fuerte	64p.

Método

Téngase en maceración muchos días y filtrese.

CERVEZA ASTRINGENTE

Del Form. de Swediaw y Van-Mons (1865).

Composición

Bellotas de encina.....	1p.
Cerveza fuerte.....	16p.

⁷⁷.-ALESSANDRI; op. cit. pág. 433.

Método

Infúndase en baño de maria tibio por muchos días y cuélese.⁷⁸

CERVEZA CASERA

Del Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos (1865):

Composición

Lúpulo.....	250p.
Melaza.....	3000p.
Levadura de cerveza	150p.
Agua.....	110l.

Método

Hágase según arte.

CERVEZA CEFALICA INGLESA DE CADET

Del Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos (1865)

Composición

Raíz de valeriana.....	30p.
Mostaza.....	180p.
Romero y salvia	90p.
Serpentaria	60p.
Cerveza	4000p.

Usos

En las cefalalgias, parálisis y epilepsia; también se emplea para el catarro de vejiga y en la hidropesía.

⁷⁸ .- "Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos", op. cit. pág.632.

Dosis

Dos o tres vasos al día.

De Bouchardat(1876)⁷⁹:

Composición

Raíz de valeriana	150g.
Sem. enteras de mostaza.....	100g.
Flor de romero	50g.
Flor de salvia.....	50g.
Serpent. de Virg.....	20g.
Cerveza blanca reciente	20000g.

Usos

En las cefalalgias, el histerismo,etc.

Observaciones⁸⁰

Reciben el nombre de valerianas un conjunto de plantas cuyas propiedades son sedantes, vermífugas y antiepilépticas.

El romero es una planta leñosa que crece a orillas del mar, que posee un olor alcanforado, con propiedades estimulantes.

Las salvias son un conjunto de plantas labiadas con propiedades excitantes, tónicas y resolutivas. Es conocida desde la antigüedad, los latinos la llamaban "yerba sacra" y son famosos los dichos de la Escuela de Salerno: "Cur moriatur homo cui salvia creseit in horto" y "Salva salvatrix, natura conciliatrix".

La serpentaria es una raíz pequeña formada por delgadas raíces entrelazadas con fuerte olor

⁷⁹ .-BOUCHARDAT; "*Novísimo formulario magistral*", 1876, pp. 203

alcanforado. Es una planta originaria de América, principalmente del este de los EEUU, fue utilizada como febrífuga, sudorífica y contra la histeria.

CERVEZA DE CENTAURA MENOR

De Fonsagrives(1884)⁸¹ :

Composición

Se prepara con 30 por 1000 de centaurea menor.

Usos

Tónico-digestiva, febrífuga y vermicida.

CERVEZA DIURETICA INGLESA

Del Form. de Cadet (1865).

Composición

Enebro.....	250p.
Mostaza.....	250p.
Simiente de zanahoria	180p.
Cerveza	3000p.

Usos

En catarro de vejiga(cistitis) y la hidropesía.

Dosis

Dos o tres vasos al día.

⁸⁰ .-DE CARNEVALE, R; op. cit. pág. 19.

De Bouchardat (1876)⁸²:

Composición

Sem. de most. Enteras	125g.
Bayas de enebro machacadas	125g.
Semilla de zanahoria	100g.
Cerveza fuerte	20 kg.

Usos

En el catarro de la vejiga y en la hidropesía.

Dosis

Se administra 3 ó 4 vasos al día.

Observaciones: Bouchardat, especifica la parte de la planta empleada y el tipo de cerveza (fuerte). Emplean ambos los mismos compuestos pero en distintas proporciones.

CERVEZA DIURETICA DE SCHUVARICH (DE FHOEB)

Del Handbuch der Arzneiverordnungslebre de Phoebus. Del Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos (1865):

Composición

Rábano	60p.
Mostaza	30p.
Cerveza	1080p.

Método

Al cabo de una hora se cuele y dulcifica con jarabe de corteza de naranja.

⁸¹ .FONSAGRIVES, J.B; "*Tratado de Materia Médica*", 1884, pp. 57

CERVEZA DOMESTICA, del Form. de Alvarez.

Del Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos (1865):

Composición

Azúcar en bruto	625g.
Vinagre.....	125g.
Agua.....	12 botellas.
Flores de sauco	15,62g.
Flores de violeta	15,62g.
Flores de cilandro	15,62g.

Método

Se macera toda, durante 3 ó 4 días, se decanta, filtra, embotella y se queda para el uso.

CERVEZA ESTIMULANTE

Del Form. de Swediaur (1865).

Composición

Raíz de valeriana.....	31,25g.
Mostaza negra	23,43g.
Serpentaria virginiana	11,71g.
Hojas de romero	45,62g.
Cerveza floja.....	3000p.

⁸² .-BOUCHARDAT; op. cit. pág. 203.

Método

Déjese en maceración fría por tres días y fíltrese.

CERVEZA ESTOMATICA INGLESA

Del Form. de Cadet (1865).

Composición

Raíz de genciana.....	125p.
Corteza de limón	90p.
Canela	8p.
Cerveza floja	8000p.

Método

Hágase la conveniente maceración y cuélese.

Dosis

Un vaso por la mañana y otro por la tarde

Usos

Estimulante, digestiva y aperitiva.

CERVEZA DE GENCIANA

De Fonsagrives(1884)⁸³:

Composición

Raíz de genciana.....	15g.
Cáscara fresca de limón	10g.

⁸³ .-FONSAGRIVES, J.B; op. cit. pág. 56.

Canela 1g.

Cerveza 1000g.

CERVEZA DE GENGIBRE DE BER

Del Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos (1865):

Composición

Gengibre..... 1p.

Cerveza reciente 45p.

Método

Macérese por cuatro días y cuélese.

De Fonsagrives(1884)⁸⁴:

Composición

Gengibre..... 20g.

Cerveza 1l.

Dosis

De 1 a 2 cortadillos.

⁸⁴ .-FONSAGRIVES, J. B; op. cit. pág. 406.

De las "Publicaciones del museo de farmacia" (1983)⁸⁵:

Composición

Gengibre..... 1g.

Cerveza reciente 45ml.

Método

Según la Nomenclatura y Clasificación farmacéutica de Béral, debía macerarse durante cuatro días, luego colarse.

Usos

Se tomaba como tónico aperitivo.

Observaciones: Esta última fórmula es semejante a la primera, únicamente se diferencian en la forma de medir los componentes, la primera probablemente es más antigua al estar expresados en partes, y en esta posterior en gramos y ml.

Existió otra fórmula denominada "Polvo gasífero de gengibre" o "Ginger beer powder" o "Cerveza seca de gengibre" :

Composición

Bicarbonato de sodio 20g.

Azúcar..... 140g.

Gengibre..... 4g.

Método

Se mezclaban y se dividían en doce papeles azules para evitar su alteración.

Otra fórmula agregaba:

Acido tartárico 26g.

Y lo dividía en doce papeles blancos, luego cualquiera de estas preparaciones se disolvía en

⁸⁵ .-DE CARNEVALE, R; op. cit. pág. 21.

la misma cantidad de cerveza que la propuesta para la cerveza de gengibre.

CERVEZA DE GLUCOSA

De Bouchardat(1876)⁸⁶:

Composición

Lúpulo.....	100g.
Flor de sauco	5g.
Agua hirviendo	5000g.
Azúcar de fécula	1000g.
Levadura de cerveza	25g.

Método

Se infunde por 6 u 8 horas se cuela y se añade el azúcar y la levadura, se abandona por 3 días para que fermente, se decanta el líquido, se filtra, se pone en botellas, y se conserva en una cueva. Esta cerveza no debe administrarse en vez de la cerveza común, a la que es muy inferior.

CERVEZA HIDRAGOGA

De Van-Mons (1865).

Composición

Raíz de jalapa	30p.
Raíz de énula	30p.
Raíz de acoro.....	30p.
Raíz de bayas de enebro	30p.
Raíz de laurel.....	30p.
Corteza de naranja	30p.

⁸⁶ .-BOUCHARDAT; op. cit. pág. 346.

Ajenjos	60p.
Raíz de brionia.....	45p.
Raíz de rubia	45p.
Cerveza	6000p.

Dosis

Se toma por vasos.

CERVEZA DE MALTA DE BERLIN

De Fonsagrives(1884)⁸⁷

Usos

Debido a la maltina debe sus propiedades eupépticas. Favorece la digestión de las materias feculentas.

CERVEZA MARCIAL

Del Form. de Van-Mons (1865). Del Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos:

Composición

Oxido de hierro negro.....	1p.
Cerveza fuerte	120p.

Método

Póngase a digerir en frío y fíltrese.

CERVEZA PROFILACTICA

Del Form. de Van-Mons. Del Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos (1865):

Composición

Cerveza	24kg.
Azúcar	1500g.
Quina amarilla.....	125g.
Quina gris	62,5g.
Quina roja.....	62,5g.
Canela	7,81g.
Nuez moscada	nº0,5

Usos

Tónico.

Dosis

Dos o tres vasos al día.

CERVEZA PROFILACTICA DE MUTIS

Es la cerveza de quina compuesta.

CERVEZA PURGANTE INGLESA

De Cadet. Del Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos (1865):

Composición

Sen	60p.
-----------	------

⁸⁷ .-FONSAGRIVES, J.B; op. cit. pág. 259.

Centaurea menor	45p.
Ajenjos	45p.
Acíbar	8p.
Cerveza floja	2000p.

Usos

Para tener el "vientre desahogado".

Dosis

Dos vasos al día.

Observaciones

Las hojas de senna fueron introducidas en la Materia Médica por los árabes. La palabra "senna" proviene para algunos autores de "sanare", curar y otros de "Sennaar" nombre de uno de los lugares en que se cultivaba. Es un purgante por excelencia, muy utilizado pese a su intenso sabor amargo.

La centaurea menor o hiel de tierra es una pequeña planta que debe su nombre a un principio activo que en contacto con el aire toma color rojo. Se empleó como febrífuga y tónica.

El acíbar es un líquido espeso que se extrae de distintas especies de aloes. El acíbar socotrina recibe su nombre de la isla de Socotra, en el golfo Arábigo. Es típico su sabor amargo, por lo que es muy usado por las madres que lo colocan a los niños en las uñas para evitar la onicofagia; además es un purgante muy drástico.

CERVEZA PURGANTE DE REMOLACHA

Del Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos (1865):

Método

Se hace hervir en vasija conveniente el zumo de remolacha ligeramente acidulado y la

cantidad correspondiente de lúpulo, se deja enfriar esta tisana en un tubo refrigerante y luego se añade un fermento.

Tan pronto como ha cesado la fermentación tumultuosa se trasiega el líquido y se deja que continúe la fermentación de la misma manera que para la cerveza común; luego se clarifica y usa por el método ordinario. Mediante una ligera adición de alcohol y algún otro ingrediente conocido; como el cilandro, cáscara de naranja, etc; se haría fácilmente una bebida semejante al Alé de los ingleses y demás cervezas de crédito.

CERVEZA PURGANTE DE SYDENHAM

Del Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos (1865):

Composición

Polipodio	500p.
Rapóntico	250p.
Sen	250p.
Coclearia	180p.
Salvia.....	180p.
Pasas	250p.
Ruibarbo.....	90p.
Rábano	90p.
Naranjas	nº4
Cerveza floja o alé	45000p.

CERVEZA PURGANTE .

DE AUGUSTIN

Composición

Pulpa de coloquintidas	781g.
Cerveza	750g.

Método

Redúzcase a la mitad por ebullición.

DE CADET Y PIERQUIN

Composición:

Jalapa	11,71g.
Ruibarbo	7,81g.
Acibar	2,00g.
Cerveza	75p

DE VAN-MONS

Composicion

Cerveza	11kg, 375g.
Polipodio de encina	375g.
Rapontico.....	250g.
Sen mondado.....	250g.
Pasas	250g.
Hojas de salvia.....	187,50g.
Hojas de coclearia	187,50g.
Ruibarro	93,75g.
Rábano silvestre	93,75g.

Naranjasnº4

Método

Déjese en maceración por muchos días y cuélese sin exprimir.

Observaciones: Las tres fórmulas son completamente distintas aunque el efecto conseguido sea el mismo (purgante), y a la vez difieren de la de Sydenham aunque ésta se asemeja a la de Van-Mons en algunos compuestos como son el ruibarbo, coclearia, salvia, rábano y las naranjas.

CERVEZA DE QUINA

Del Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos (1865):

Composición

Tintura de quina..... 180p.

Tintura de canela 15p.

Cerveza buena 6000p.

Método

Únanse directamente las sustancias; fíltrese s.a.Después añádanse además 8 partes de tintura de nuez moscada.

De Soubeiran:

Composición

Quina..... 1p.

Cerveza fuerte 32p.

Método

Macérese por dos días.

De Alessandri (1914)⁸⁸:

Composición

Quina amarilla 30p.

Alcohol rectificado 25p.

Cerveza de buena calidad..... 1000p.

Método

Opérese como para el vino, esto es, macerando primero la quina en el alcohol y después en la cerveza 4 días. Filtrese s.a. Consérvese.

De Cadet:

Composición

Cerveza 6000ml.

Tintura de quina 180ml.

Tintura de canela 15ml.

Tintura de nuez moscada 8ml.

Usos

Para combatir las fiebres intermitentes y también en las "debilidades de estómago"

Observaciones: Cadet introduce en la fórmula dos compuestos distintos al resto de autores: La canela y la nuez moscada.

⁸⁸ .-ALESSANDRI; op. cit. pág. 451.

CERVEZA DE QUINA COMPUESTA

Es la cerveza de quina de Mutis.

CERVEZA DE QUINA DE MUTIS

Del Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos (1865):

Composición

Quina.....	4p.
Azúcar.....	25p.
Agua.....	1000p.
Levadura de cerveza	2p.

Método

Se mantiene la mezcla a 20 ó 30°C para que se efectúe la fermentación.

Cadet modifica esta fórmula del modo siguiente:

Cerveza	6000p.
Tintura de quina.....	180p.
Canela	15p.
Nuez moscada	8p.

Usos

Se emplea en las convalecencias de intermitentes rebeldes y debilidad de estómago.

CERVEZA DE SEDUM ACRE⁸⁹

Composición

T. Sedum acre, fresco o desecado... 60g.

Cerveza 500g.

Método

Maláxese con las manos, agítese con espátula por un cuarto de hora, y añádase:

Cerveza 1500g.

Prepárese por digestión y de modo igual que el cocimiento.

Observaciones

Se emplean dos horas en su preparación, y resulta un líquido de olor a cerveza agria y de sabor acre y picante.

CERVEZA DE SYDENHAM

De Bouchardat(1876)⁹⁰:

Composición

Ruibarbo machacado 10g.

Cerveza 1000g.

Usos

Es un purgante excelente para los niños.

CERVEZA DE SPRUCE

Se prepara con avena, melaza y yemas del *Abies canadiensis* o alba. Con esta bebida preservó el célebre viajero Cook a la tripulación de sus viajes alrededor del mundo.⁹¹

⁸⁹ .-Revista farmacéutica, 1885:23(111), 116. Anuncio.

⁹⁰ .-BOUCHARDAT; op. cit. pág. 264.

⁹¹ .-"Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos", 1865, pp. 633.

CERVEZA TONICA FERRUGINOSA

Composición

Oxido negro de hierro 1p.

Cerveza fuerte 12p.

Método

Filtrese después de haber reaccionado.

Conclusiones:

Tras la exposición anterior, podemos afirmar que las cervezas se convirtieron en uno de los medicamentos más importantes de este periodo. Asociada a distintos principios activos, adquieren propiedades terapéuticas.

En nuestras investigaciones hemos encontrado 37 fórmulas, empleadas durante los siglos XIX y principios del XX como: Tónicas (cerveza amarga, aperitiva, aromática, de genciana y de gengibre); antiescorbúticas, antiescrofulosa (cerveza amoniacal); antiespasmódica; antihidrópica; antiictérica; astringente; cefálica; diurética (la cerveza inglesa y la de Schuwarich); estimulante (la estomática); hidragoga; eupéptica (la de Malta de Berlín); profiláctica (la de Mutis y las de quina) y purgantes (las de remolacha, la de Sydenham y la inglesa de Cadet); entre otras.

Sólo hay una, la cerveza de glucosa, en la que no se emplea cerveza común sino levadura de cerveza.

Las sustancias empleadas como tónicas son: La coclearia, el ajeno, la genciana, el gengibre, el rábano, el abeto, la mostaza, la sabina y la aristoloquia, las cuales poseen propiedades descritas por diversos autores entre ellos Dioscórides y Plinio como tónicas estomacales

dado el principio amargo que contienen.

Algunas de estas sustancias como la coclearia, el rábano y el abeto son empleadas también como antiescorbúticas además de ser diuréticas.

Como antiespasmódicas se emplean la valeriana, el romero, la salvia y la serpentaria.

Antihidrópicas son la jalapa, la énula, el cálamo, el enebro, el laurel y los ajénjos.

Antiictéricas: Curcuma, ruibarbo, sen, marrubio y centaurea menor.

La encina es astringente.

Cefálicas: Valeriana, mostaza, romero, salvia y serpentaria.

Diuréticas: Enebro, mostaza y zanahoria.

Hidragoga: Jalapa, énula, acoro, enebro, laurel, ajénjos, brionia y rubia.

Profiláctica: Quina, nuez moscada y canela.

Purgante: Polipodio, rapóntico, sen, coclearia, salvia, pasas, ruibarbo, rábano y naranjas. En las purgantes se especifica que se debe emplear cerveza floja o Ale.

El método más comunmente utilizado para elaborarla es la maceración durante varios días generalmente tres y posterior filtración.

La dosis suelen indicarla en cucharadas, vasos (2 ó 3) y los tratados más modernos en ml.

Pasamos a analizar a continuación los vinos, en primer lugar los estudiaremos desde un punto de vista general para más adelante ocuparnos de los propiamente medicinales.

CAPÍTULO 3

LOS VINOS DE CONSUMO



CAPÍTULO 3

LOS VINOS DE CONSUMO

Por la transcendencia que el vino como bebida ha tenido en la alimentación humana, hemos creído conveniente desglosar éste y diferenciarlo de los estrictamente medicinales. Ya que en estos ejerce gran influencia el tipo de vino (tinto o blanco) y dentro de ellos la graduación alcohólica empleada a la hora de confeccionarlos.

Por ello pasamos a continuación, a analizar el mundo que en torno a este derivado de la uva se ha establecido, donde entran componentes sociales, como son que el español ha sido y es un notable consumidor de bebidas alcohólicas y en concreto de vino; y también económicas.

Por una cuestión estrictamente metodológica, y como venimos haciendo introducimos un breve repaso histórico para a continuación centrarnos en el auténtico objetivo de nuestro estudio, en el Mundo Contemporáneo Español.⁹²

⁹² .-Para la redacción de este capítulo hemos utilizado las siguientes fuentes bibliográficas y bibliografía secundaria: Foy (1838); Gil y Municio (1865); Torrecilla (1867); González Alvarez (1874); De Codina (1876); De la Puerta (1900); Alessandri (1914) Mas-Guindal (1940); Comenge (1942); Blas (1951); Hyams (1965); Lain Entralgo (1978); Folch Jou (1986); Braudel (1994); y Pan-Montojo (1994) entre otros.

3.1 - La vid en la historia

Es muy difícil precisar el lugar de origen de la vid, se creía que lo era de Armenia o Persia; el Antiguo Testamento hace referencia a Noé, diciendo que bebió zumo de uva fermentada y se emborrachó, pero en los palafitos de los Alpes se han encontrado algunas semillas de vid que indican la presencia del cultivo.

El lugar de nacimiento de la vid se sitúa en el Cáucaso meridional, entre el Mioceno. Se han encontrado restos de hojas en tobas, cerca de Montpellier.

En numerosos emplazamientos mesolíticos, como Castiona, en los alrededores de Parma, se ocultaban pepitas de uva de una vid *prae-vinifera*. Las vides en estado silvestre, o lambruscas, cubrían el área central del hemisferio boreal.

La vid que quedó en América evolucionó hacia la especie *labrusca* o fox grape, cuya uva tiene un olor como el del zorro. Esta vid se emplea como patrón de injerto hacia el 1900.

La domesticación de la vid se llevó a cabo por desqueje de la especie silvestre *prae-vinifera*. Una selección obtenida en el transcurso de los siglos permitió constituir diversas variedades que se denominan cepas.

Fue conocida de los antiguos, que la dedicaron a Baco. Dice Laguna: "La lágrima que de la vid destila, y a manera de goma suele cuajarse en sus troncos, sana las asperezas del cuero, empero conviene fregar primero con nitro las partes". Se usó contra las verrugas.

Los racimos de la vid salvaje eran empleados en las manchas y quemaduras del sol en el rostro. En el Perú, el zumo que sale de los sarmientos al hacer la poda, en las pecas.⁹³

Uno de los testimonios más remotos de su existencia se encuentra en una inscripción jeroglífica de Egipto, que atribuye a Osiris, el Hijo del Cielo y de la Tierra, la donación de la

vid al hombre; y en algunas tumbas reales de la XVIII Dinastía, hacia el 1500 a de J.C; se han encontrado estatuillas de esclavos portadores de jarras de vino, solamente usado por los sacerdotes y el ejército pero que se repartían generosamente al pueblo durante las fiestas religiosas.

Lo evidente es que el vino fue conocido por todos los pueblos de la antigüedad, desde la India a toda la ribera mediterránea. Parece que los hebreos fueron los primeros en cultivarlo, así existen datos en Wadi el Natrif(Palestina), aunque en estos no se conoce si crecía salvaje o era cultivado expreso.

Homero hace grandes elogios del vino en su Ulisea. Es un precioso antídoto del más funesto de los venenos de la vida, la tristeza." Buscando Telémaco acompañado del joven Pisistrato, hijo de Nestor, por todas partes noticias de su padre, después del sitio de Troya, llegó a la corte de Menelao, quien había vuelto con su infiel esposa a Esparta, su reino. El rubio Menelao mandó a sus esclavos servir la comida. Entonces, la hija de Júpiter, Elena, para alejar la tristeza del hijo de Ulises hizo mezclar en el vino un remedio que tenía la propiedad de disipar el mal humor, mitigar la cólera y olvidar todos los males, el **nepentes**."

Posiblemente fue el paso del hombre del Neolítico desde los bosques a las sabanas, donde el clima era más benévolo y la alimentación más abundante la que inició el proceso de agricultura y el sedentarismo. Parece que una zona especialmente agraciada fue el Asia Menor. Muy pronto estas primeras civilizaciones descubrieron la forma de transformarlo en licor y lograr su fermentación.

El vino fue considerado, desde muy antiguo, como sagrado, relacionado con la muerte y la resurrección(Cristo decía " Yo soy el verdadero vino"), su uso se propagó por el mundo

⁹³ .- MAS-GUINDAL, A : "*Materiales farmacológicos empleados en la antigüedad en la perfumeria y*

antiguo asociándole un halo divino y sagrado.

Junto con el pan y la carne, el vino es uno de los alimentos más simbólicos, y un elemento fundamental, en la Antigüedad, de sacrificios y oblaciones. Conlleva una gran espiritualidad, ya que por su absorción, debido al alcohol que contiene, pone al consumidor en un estado de euforia que puede ser saludable o debido a la embriaguez llevar al extravío. En la antigüedad se consideraba este extravío como una posesión.

San Clemente de Alejandría dice que "el vino es al pan lo que la vida contemplativa y la gnosis son a la vida a la vez activa y cotidiana".

El mundo antiguo considera el vino como un símbolo y una herramienta de conocimiento y de iniciación. Su color rojo habitual hace que se le asocie a la sangre, es la sangre de la vida. Además va unido a la vida, por lo que ésta les está vedada a los poderes infernales. Como la vida eterna es la inmortalidad de los dioses, beber vino permite convertirse de forma pasajera en un dios.

En las culturas mediterránea antiguas la vid es un árbol sagrado, siendo su producto como antes hemos dicho una bebida de dioses. Incluso antiguas tradiciones identificaron el árbol de la vida del Paraíso con una vid.

El carácter positivo que en todas las tradiciones tiene la vid y el vino queda confirmado por el Antiguo y el Nuevo Testamento, donde la viña designa a Israel como al reino de Dios. El vino lo mismo que el pan, es también múltiples veces citado en los Santos Evangelios. S. Mateo(26-29), S. Lucas(1-15,10-34 y 22-18) y S. Juan(2-3, 9 y 10 y 4-46). Mezclado con hiel, es la bebida que dieron a Jesús en la Cruz(27-34), pero el nombre arcaico dado por S. Mateo lo mismo puede traducirse por hiel o por mirra, ya que ambos son muy amargos. Quizá más exacta sea la versión de S. Marcos(15-23), que dice vino y mirra, mezcla

embellecimiento de la mujer,"Anales de la Real Academia de Farmacia, Jun-Ago 1940: 136.

empleada en aquella época como bebida calmante contra los dolores y casi como medicina. De la fabricación del vino si que hay datos en los Evangelios. Una idea exacta la da S. Marcos(12-21) y S. Mateo(21-33): "Un hombre plantó una viña y la cercó; cavó un lugar, edificó una torre, etc.". Es decir, el mosto se obtenía por pisado o por presión, y el líquido que fluía por canales, generalmente excavados en piedra, comunicaba con un depósito donde la fermentación espontánea se realizaba. En los citados depósitos se producía la primera fermentación y se le llama vino nuevo por S. Marcos(14-25) era azucarado y con no mucha concentración alcohólica.

Se comprende que en aquellas regiones, y ante la abundancia de insectos durante la operación de pisado, conducción de mosto y fermentación al aire libre, se acumularan en el vino notables cantidades de insectos en suspensión, el mosto es un gran insecto-atrayente; a esto debe referirse la alusión de Nuestro Señor al llamar a los gentiles: "ciegos que coláis el vino para quitar el mosquito"(S. Mateo: 23-24).

El vino nuevo se almacenaba más tarde en odres de piel, para que la fermentación prosiguiese y envejeciera, mejorando sus cualidades. Esta costumbre explica perfectamente la frase que los evangelistas S. Mateo(9-17) y S. Marcos(2-21) ponen en boca de Jesús. Al envasar el vino nuevo en los odres, éstos debían ser nuevos y resistentes, ya que en ellos se produciría la segunda fermentación, con formación de anhídrido carbónico y presión, y si fueran viejos y pocos resistentes, la citada presión los rompería.

El vino es el símbolo de la juventud triunfante y de la vida escondida y eterna.

También entre los orientales venía la vida designada por una pámpana de vid. Incluso cuando una cultura, como la musulmana, prohíbe el vino, la misma prohibición "acentúa la fuerza y el alcance del símbolo", pues el versículo 83,25 del Corán refiere que, en el Paraíso, a los santos "se les dará de beber un vino perfumado y sellado".

La abstinencia terrena de vino retiene contenidamente un deseo de vino-juventud y vida eterna en el más allá.

En la época de esplendor del mundo griego, se realza el cultivo del vino, lo incluyen, en su mitología dentro del espíritu naturalista que predominaba. Lo incluyeron también en los métodos de curación, al observar el efecto de potenciación que tenía junto a otros fármacos calmantes y analgésicos, como el opio. Así lo encontramos en la Odisea el Ne Penthus como brebaje narcótico compuesto por Helena para calmar los dolores de Telémaco.

Hipócrates empleaba, de forma genérica, remedios externos, como eran fomentos húmedos, donde llegó a emplear el vino, y secos; y remedios internos, infusiones, cocimientos y vinos. El "hipocras" es un vino con especias, que según relata Arnaldo de Vilanova en su "Liber de vinis", se hacía con la siguiente fórmula: "Tomad cubebas, clavos de giroflé, nuez moscada, uvas pasas, de cada uno tres onzas, envolverlo en un lienzo, hacedlo hervir en tres libras de buen vino hasta que estén reducidas a dos, añadid azúcar".

En la Edad de Bronce, la vid y el vino llegaron, por una parte, a la India a través de Persia, y por otra, a Gran Bretaña. Los romanos se encargaron de implantar los viñedos en los territorios ocupados.

En tiempos de la invasión árabe, la industria vinícola decayó notablemente cuando debido a

la prohibición de beber vino por la religión islámica, se ordenó el arranque de las dos terceras partes de las cepas, permitiendo, su cultivo para aprovechamiento de las uvas como fruto o para convertirlas en pasas. Sin embargo, los árabes no son muy fieles cumplidores a la prohibición del Corán, esto se puede advertir en muchos pasajes de "Los cuentos de las mil y una noche", en los que se lee como el vino se bebía sin moderación.

A medida que se produjo la evolución de las poblaciones hacia la agricultura y la vida sedentaria, de finales del sexto milenio a mediados del cuarto, el cultivo de la vid y su explotación descendieron a través del Asia Menor hasta llegar a Egipto. A Creta la vid y el vino llegaron por la costa meridional desde Egipto o por la oriental desde Fenicia. De Creta pasaron a Grecia, de Grecia a Sicilia, el sur de Italia y Libia. Las costas provenzales y españolas deben el cultivo de la vid a los griegos de Asia Menor, como los fócios.

En la antigua Hélade se consideraba a la vid como signo de civilización; Asclepiades, médico discípulo de Hipócrates dice: "El poder de los dioses apenas iguala a la utilidad del vino", Homero, en la Iliada, cuenta banquetes en los que se bebía el vino en lujosas cráteras y describe la patria de algunos de los Héroes como regiones "en vides abundosas"; en las cuales había pueblos cuyos nombres derivados de "oinos"(vino) recuerdan su origen vinícola, ellos fueron quienes inventaron la poda, señalando las tierras y climas más adecuados para su cultivo y la introdujeron en las costas mediterráneas de España y Francia. Los fenicios conocían el cultivo de la vid y tenía tal importancia que acuñaban las monedas con un racimo de uvas como emblema de su bien más preciado; tales monedas se hallaron en Lix y Turrícina.

Desde los primeros pobladores, En España se cultivo la vid, más en el campo ibero que en la Celta, según Estrabón: "Beber cerveza porque la tierra escasea en vides"⁹⁴

⁹⁴ .-COMENGE, M: "*La vid y los vinos españoles*", 1942, pp. 25.

Roma, conquistadora y triunfante, adopta el vino y cultiva la viña, para la que el clima y el suelo italiano se prestan extraordinariamente, y a no tardar se le conoce con el sobrenombre de "enotria" ("tierra del vino"), encárgase de repartirla por los límites de su Imperio.

Plinio describe más de setenta clases de vino, entre todos el Falerno, cantado por los poetas y favorito de los emperadores.

Asimismo son muy citados los de la Galia Cisalpina(actual Lombardía), los de Catania, Lazio, Calabria y los importados de las provincias Tarraconense, Bética, Baleares y la Galia Transalpina (actual provenza francesa).

El procedimiento de injerto se remonta a la época romana.⁹⁵ La civilización romana se estableció en España después de vencida Cartago, recogieron en sus libros de agricultura todo el saber de griegos y cartaginenses. Surge al lado de esta atención por la vid, el bárbaro decreto del emperador Domiciano(año 92 de nuestra era), que mandaba arrancar los viñedos por mitad en las provincias romanas, el emperador Probo rectificó esta Orden.

Los godos situados en las costas del Báltico y en la desembocadura del Vístula bebían hidromiel y cerveza; su afán de expansión hacia países mejores determinó la caída del Imperio Romano(año 410). Los bárbaros entraron en España y se establecieron hasta el siglo VIII que sobrevino la invasión de los árabes.

Al fin del Imperio romano de Occidente, en el siglo IV, la agricultura sufrió las consecuencias de las invasiones de los bárbaros del norte, y la Edad Media que siguió, no fue muy propicia, pero lentamente fue renaciendo, principalmente en los monasterios que se iban fundando por todas partes, sobre todo a partir del siglo VII, en el que el Papa Gregorio dio vigoroso impulso a su multiplicación y los monjes benedictinos crearon numerosos

⁹⁵ .-TOUSSAINT-SAMAT, M; *"Historia natural y moral de los alimentos"*. s. año, pp. 67

viñedos alrededor de sus conventos.

La vid no se limitó a Europa, se cultivo en China y Japón, luego los holandeses la llevaron a Sudáfrica, los franceses a Argel, los italianos a Túnez y los españoles a Chile, de donde se extendió rápidamente por América del Sur, y posteriormente por el Norte, en California.

La mortífera filoxera que asoló las vides de Europa, procedía de América, pero a su vez envió el remedio en forma de vides americanas resistentes a la plaga e injertadas en las europeas.

La expansión de la vid está comprendida en zonas limitadas por los paralelos 50° latitud norte y 30° latitud sur, pero el límite septentrional, muy sinuoso y variable, tiene tendencia a disminuir, pues el gusto actual del consumidor desecha los vinos ácidos y verdes, propios de países fríos, muchos vinos que antiguamente gozaron de gran prestigio, hoy no son sino un recuerdo.⁹⁶

La vid es poco exigente respecto al terreno, pero necesita calor y sol en la época de fructificación, el clima templado es el más conveniente, su origen mediterráneo lo demuestra, le perjudican las lluvias de verano, beneficiándose, en cambio con las de invierno. Cultívase en los dos tercios de Europa, en el norte y sur de Africa, en una parte de Asia, al sur de Australia, en casi toda América del Sur y en la parte meridional de la del Norte.⁹⁷

En el siglo XII de nuestra era había viñedos en Europa Occidental y Central. Las cepas de Normandía, Flandes y del norte de Alemania de los países bálticos datan de esta época o de dos siglos antes.⁹⁸

⁹⁶ .-BRAUDEL; *"Bebidas y excitantes"*, 1994, pp. 22

⁹⁷ .-DE CODINA, J; *"De como conocer, comprender, apreciar, servir y elegir bien los vinos"*, 1876, pp. 101.

⁹⁸ .-TOUSSAINT-SAMAT, M; op. cit. pág. 70.

Las monarquías españolas de la Edad Media, a la vez que aumentaban sus dominios en territorio andaluz, acrecentaba también el cultivo de la vid."Alfonso X el Sabio, en 1268, cuatro años después de la Reconquista, estableció en Jerez de la Frontera, cuarenta caballos hijosdalgo, dando a cada uno de ellos en feudo, entre otras cosas, seis aranzadas de viñas y seis de tierra para majuelos"⁹⁹

"En el año 1285, el mono Yusuf puso cerca a Jerez, instalando su campamento al lado acá del río, entre las viñas y las huertas" (Memorial histórica de Sancho el Bravo)¹⁰⁰

Desde aquellos tiempos el cultivo de la vid siguió en proceso creciente por el resto de la Península hasta alcanzar su mayor difusión durante el siglo XV en Galicia, el siglo XVI en Castilla la Vieja y el XVII por el litoral mediterráneo en las zonas valencianas de Utiel y en las catalanas de Priorato y Panadés.

La aclimatación en Noruega(en invernaderos), se remonta al S.XVIII.

En China también hay vino. Según los textos legendarios de la dinastía de los Reyes Sabios, hacia el tercer milenio antes de nuestra era.

En América se implantó la vid en dos ocasiones, la primera, durante la visita de los vikingos de Leif Erikson en el S.X a.c; la segunda se remonta a la época de los colonizadores españoles, desde el S. XVI los misioneros son los promotores de los vinos de California.

Cada una de las grandes civilizaciones que se extendieron por el Oeste del Mediterráneo reivindicó la invención del vino y lo atribuyó a uno de los grandes héroes o a un importante Personaje.

La inmensa mayoría de los viajeros que visitaron España a lo largo de los siglos XVIII y XIX, coincidieron en apreciar la bondad de los caldos de nuestras tierras. Sin embargo,

⁹⁹ .-GONZÁLEZ ALVAREZ, F; *"Los vinos españoles"*, 1874, pp. 80.

fueron los británicos los que más se interesaron por los vinos españoles.

Las referencias consistentes en experiencias singulares con tal o cual vino local, son innumerables. Así uno de los viajeros más contestado por los escritores españoles pero a la vez el más leído fue Théophile Gautier, el juicio que se forma sobre los vinos españoles sufre una transformación a lo largo de su viaje, al principio habla fríamente de los vinos que prueba, calificándolos de "esposos" y de "vinillos", según desciende de latitud les va cogiendo el gusto, y acaba por ensalzar las excelencias del Valdepeñas y por hacer una auténtica apología del jerez.

Los franceses han sido siempre bastante benévulos con nuestros vinos. E.F. Lantier autor del libro *"Viaje a España del Caballero San Gervasio"* que fue realizado en los años 1766-1767, se muestra más entusiasta que Gautier cuando afirma: "Tenéis el clima más hermoso, el suelo más fértil de Europa, vinos excelentes y caminos muy malos". Sólo la bondad de nuestros vinos compensaba al viajero del mal estado de los caminos.

En 1729, encontramos por tierras hispanas a Esteban Silhouette, quien recomienda a los que tengan intención de venir a España: "Hacer su provisión de vino, porque en todos los sitios no es igualmente bueno, aunque en general es tres passable", la traducción aproximada sería "bastante bueno".

Guillermo Manier, en "La relación de las particularidades de la peregrinación de un campesino picardo a Santiago de Compostela", llevada a cabo en 1726, declara que, un vaso copioso de vino vale en España dos ochavos, "bien valdría diez sueldos en Francia, dada la calidad de esos vinos que no son falsificados, de modo que por seis ochavos estáis borrachos".

Los vinos españoles han tenido siempre en Francia la bien ganada fama de puros y fuertes.

¹⁰⁰ .-DE CODINA, J; op. cit. pág. 103.

Sin embargo hay una infinidad de documentos literarios que prueban que los mejunjes que se expendían en ventas y posadas solían estar aguados. Aún aguados, seguían siendo fuertes para el gusto francés.

Los franceses por su parte, a lo largo de los siglos XVIII y XIX, y muy especialmente los de Burdeos, eran sometidos a mezclas con los tintos españoles llegados de Benicarló y de otras comarcas levantinas, para subirlos de color y grado.

Victor Hugo, el autor de "Los Miserables", pasó el verano de 1843 en el Pirineo Español, anotó en su agenda lo siguiente; "Tres cosas horribles de España: La cocina, los viajes de pasaporte y las pulgas", para luego extenderse en lo de la cocina, decir que el vino junto con el aceite es lo más atroz de todo.

En otros episodios de su estancia Hugo, calificó a los caldos que se le ofrecieron de "excretables". La culpa de tan negativo juicio la tuvieron los infectos pellejos de macho cabrío en los que se acostumbraba a guardar el vino en la región pirenaica.

Townsend, en su libro "Viaje por España en la época de Carlos III (1786-1787)", se lamenta de que vinos tan excelentes y tan generosos como los de la ribera del Ebro lleguen a destilarse. Sin embargo, alaba la calidad, la abundancia, la variedad, y el buen precio de los vinos, al tiempo que recrimina las múltiples deficiencias en la elaboración. Por lo que respecta a que muchos de ellos se destilasen, la causa principal era la escasez de combustible en aquellos tiempos.

Richard Ford, publicó en 1846 bajo el título: "Gatherings from Spain" una guía temática publicada en castellano, también por Turner, como "Las cosas de España", obra en la que dedica a los vinos nacionales dos extensos capítulos, el segundo de los cuales es una monografía sobre el jerez. Comienza el viajero por describir las preferencias que el español manifiesta para con sus propios vinos: "El español prefiere la cantidad a la calidad y le

importa menos el sabor que la molestia de elegir. Una bodega de una casa donde haya vinos raros y exquisitos es aún más extraño que una biblioteca con libros también extranjeros".

Otros muchos viajeros británicos además de Townsend y de Ford, ensalzaron los vinos ibéricos. A título indicativo cabe destacar a Thomas Roscoe, R. Crocker, H. Swinburne, G. Baretti, Ph. Thicknesse, R. Twiss o A. Young. Merece especial mención entre ellos Lady Fanshawe, dama inglesa que nos visitó en 1664, y que en sus "Memorias", escritas en 1670, aunque no fueron publicadas hasta 1839, dejó este elogio de los vinos de España: "No hay en la cristiandad mejores vinos que sus vinos regionales, del Jerez al Canarias".

La lista de detractores esta encabezada por una mujer, Mrs. William Pitt Byrne: "El Valdepeñas, del que se piensa en Inglaterra que es tanta cosa, es bastante inferior al té de regaliz y el Málaga tiene un gusto empalagoso".¹⁰¹

Hacia 1850 se generalizó en toda Europa una fase económica expansiva que se prolongó hasta el punto de inflexión de 1873. La combinación del fuerte aumento de la productividad agraria por medio de la especialización y la aplicación de nuevas técnicas, y del impulso de la industrialización en varios países y la consolidación y aceleración del desarrollo británico, produjo fuertes ritmos relativos de crecimiento en toda Europa. El auge económico, la urbanización y la mejora de la red de transporte mediante el despliegue del ferrocarril, aumentaron el volumen de los intercambios mercantiles, potenciaron nuevas demandas y multiplicaron algunas de las tradicionales.

Tal fue el caso del vino, cuyo consumo creció en países en los que constituía un elemento habitual de la dieta, como Francia pero también en todos aquellos de la Europa

¹⁰¹ .-PLASENCIA, P; *"Los vinos de España vistos por los viajeros europeos"*, 1994.

septentrional, en los que siempre había sido un producto de minorías.¹⁰²

Consumo de vino en el Reino Unido y en Francia(Litros medios por persona y año en cada quinquenio)

Años:	1845-49	1850-54	1855-59	1860-64
Reino Unido	1,0	1,1	1,1	1,5
Francia	76,0	76,2	82,2	106,2

La ampliación del consumo de vino estuvo acompañada de su redefinición social. Hasta mediados del siglo XIX no había baremos cualitativos universales para juzgar los caldos. En las diferentes variables(de color, de contenido en azúcar, de acidez...) que fueron definiendo el dinámico "favor del público", sólo las notas de estabilidad-duración de su sabor y color en el tiempo-, fortaleza alcohólica y homogeneidad del producto de cosecha a cosecha, aparecen como constantes.

La diferenciación del mercado vinícola se gestó en las décadas centrales del XIX.

La ampliación de la demanda urbana y la homogeneización del vino en Francia, acabaron con la estratificación simplificada del consumo en saber beber, beber y beber muy poco, y condujo al ingreso de las expansivas burguesía y clase media imperiales en el mundo de la cultura enológica.

En este entorno social expansivo "el hecho de beber se volvió menos importante que la apariencia de poder consumir y ofrecer" por lo que la calidad pasó a ser mucho más importante que la cantidad.

Al mismo tiempo el "gusto de la necesidad" recibió una respuesta cuantitativamente nueva. Los campesinos y trabajadores urbanos accedieron a un vino que el tendido ferroviario y las

¹⁰².- PAN-MONTOJO, J; *"La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)"*, 1994, pp. 75.

rebajas en la fiscalidad indirecta abarataron. En 1858 llegó el tren a Perpiñán en el Rosellón, con lo que todas las capitales vinícolas francesas quedaban integradas en la red ferroviaria, lo que trajo consigo una fuerte caída en los costes de transporte del vino del Mediodía hasta París y otras ciudades del Norte. Paralelamente el avance en las técnicas destilatorias rebajó el gasto de elevar el grado alcohólico, uno de los rasgos más apreciados desde antiguo del vino.

En el Reino Unido, país no productor, las cosas ocurrieron de otro modo. Sin la presión de un consumo generalizado y sin la presencia de criadores, la evolución de los gustos no provocó tanto la jerarquización cuanto una división cambiante del mercado entre los distintos vinos, marcada por el lugar del vino en la dieta de los diversos grupos sociales, por la estrategia de los comerciantes de vinos y por un recurrente proceso de ascenso-adulteración-desprestigio-declive.

La edad de oro del oporto, y de otros vinos de color oscuro y alto contenido alcohólico, dejó paso hacia 1840 al auge jerezano. Este cambio del tinto al blanco, y de Portugal a España, que se confirmó en las décadas siguientes, fue provocado según los coetaneos por la adulteración del vino del Alto Duero portugués, pero sobre todo por una mudanza de preferencias entre los consumidores, que no era a su vez ajena a las estrategias de los importadores.

Francia se convirtió muy pronto en el modelo explícito de los productores de vino de todo el mundo. Tratándose de la nación más rica de todas las vinícolas, con el máximo consumo y la máxima producción.

Por su parte el Reino Unido se convirtió a lo largo del XIX en el mayor importador mundial, con lo que recayó en sus Wina-merchants y en su amplia prensa especializada, una labor de arbitraje fundamental en los tráficos internacionales de vino.

La evolución interna del comercio vinícola británico ha sido uno de los factores decisivos en la historia contemporánea del vino.

3.2 - El vino y sus procesos de elaboración: La artesanal y la técnica

El Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos (1865), define como vino a un "licor alcohólico que se hace del zumo de uvas exprimido y fermentado", y al "zumo de otras cosas que fermenta al modo de las uvas". Proviene del latín vinum, siendo curioso observar como las denominaciones en otras lenguas europeas, incluso con raíces no latinas, nombran de modo muy similar este tipo de licor(wine, wein...).

Son numerosos los textos en los que se trata el vino desde un punto de vista gastronómico, se estudia su cultivo, se proponen fórmulas para lograr variaciones del licor en su sabor, así también son numerosos los textos que tratan sobre los problemas que el uso abusivo del mismo ha originado en nuestra sociedad. Pero son menos los textos que nos indican la importancia del vino en la terapéutica y el porque de su generalizado empleo en los remedios de todas las épocas.

Fabroni disecó el grano de la uva con la mayor escrupulosidad, halló que el azúcar y el fermento se hallan contenidos en órganos especiales. Raspail confirmó esta observación, reconociendo que el azúcar existe en los vasos fibrosos, que forman el tejido del fruto, y que el principio gelatinoso y ácido nada contienen de azúcar. Así pues, el grano de la uva por sí sólo no fermenta ni produce vino, sino que se debe estrujar para poner sus materiales constitutivos en contacto íntimo.

El zumo de las uvas inmediatamente de exprimido se llama mosto. Este líquido se compone de agua, azúcar, un poco de mucílago, tanino, una materia azoada llamada fermento, ácido málico libre, malato de cal, bitartarato potásico, tartarato cálcico, cloruro sódico, sulfato potásico y una sustancia aromática que es el aceite volátil de las uvas. La materia colorante

es amarilla o azul, según que las uvas sean blancas o coloradas.

El mosto se puede conservar sin que fermente, azufrando los toneles, mediante quemar dentro algunas mechas azufradas antes de introducirlas el licor o haciéndole pasar una corriente de ácido sulfuroso. También se conserva el mosto, añadiéndole unos 18% de alcohol de 33 ó 34° de Cartier o concentrándolo por ebullición hasta disminuirlo de 1/4 de su volumen, y añadiéndole después de frío 1/3 de alcohol de 33 ó 34° de Cartier. El mosto, así preparado, se llama entre los fabricantes de vinos, **calabre**.

El vino se obtiene dejando fermentar el mosto solo o mezclado con su orujo, evitando que se le mezcle el escobajo porque le da un sabor áspero y desagradable. La fermentación se realiza dentro de cubas proporcionadas, herméticamente tapadas, con un solo tubo elevado y encorvado en la tapadera que se sumerge dentro de agua en un vaso, para que pueda salir el ácido carbónico. Cuando cesa el desprendimiento del ácido carbónico, es una señal de que se halla el vino en disposición de ser trasegado, en los toneles de depósito. Dentro de estos toneles continua fermentando suavemente durante algunos meses, por esto se deben dejar no llenos del todo, y con un agujero por el cual se desprenda el ácido carbónico que se continua formando.

Y para evitar la pérdida de vapores aromáticos y alcohólicos, se deben ajustar a los agujeros un tubo por medio de un corcho, que encorvándose penetre en el agua de un pequeño vaso colocado a su lado. Finalmente cuando ya no existe indicio alguno de fermentación, se cierran los agujeros de los toneles con corchos para que queden bien tapados.

Durante la fermentación el vino se mantiene turbio, porque el fermento se halla en suspensión, pero luego va precipitando y arrastra parte del tartarato cálcico, del bitartarato potásico y la mayor parte de las otras sales que ya no pueden estar en disolución porque el alcohol que se ha formado las desaloja, este depósito, se llama **madre** del vino.

Llegada esta época, todavía son susceptibles los vinos de ser clarificados. El vino blanco se clarifica, diluyendo en el vino mismo una cierta cantidad de gelatina preparada con cola de pescado. Esta gelatina desleída se mezcla al vino restante.

La gelatina se prepara del modo siguiente: Se corta la ictiocola en pedacitos pequeños, se macera en agua por espacio de doce horas, ella forma una especie de jalea, que es la que se tritura y deslie en una porción del mismo vino que se ha de clarificar.

Los vinos tintos se clarifican por medio de la clara de huevo; esta se deslie primero en poca agua y después en una porción del vino; todo lo que se incorpora en el tonel, bastando unas cinco o seis claras para cada pipa. Las claras de huevo se pueden suplir por la sangre de buey o de carnero, después de separarles el cuajo.

Antiguamente solo se clarificaban los vinos llamados grasos, en la actualidad los vinos más clarificados son más grasos a la vista y al paladar y se conservan muy bien. La adición del alcohol a los vinos grasos, es también un medio de clarificarlos, y de darles la fuerza de que suelen escasear. El alcohol deposita la superabundancia de materia mucosa.

Para que el mosto produzca buen vino, debe señalar de 8 a 12 grados del gleucómetro; estos grados suponen al licor una cantidad de azúcar suficiente para dar al vino la espirituosidad que le corresponde.

Hay países que producen uvas poco dulces; estas dan vinos de mala calidad; suelen ser agrios o pasan pronto a serlo, y son poco útiles en la economía por lo que toca usarlos como aguardientes. Estos vinos pueden mejorar de condición añadiendo al mosto el azúcar que le falta para igualar al mosto de buena calidad.

El azúcar añadido puede ser de caña o bien azúcares artificiales que resultan más económicos, estos últimos se emplean en estado seco o de jarabe espeso. También se puede azucarar el mosto valiéndose del mosto mismo concentrado y convertido en una especie de

jarabe, y se deja fermentar . Para convertir el mosto en jarabe, se ha de tratar primero con carbonato de cal hasta que cesa la efervescencia, a fin de saturar los ácidos; después del reposo se decanta el licor e inmediatamente se hace hervir y concentrar con rapidez hasta consistencia de jarabe, después de frío se mezcla en la cuba con el mosto restante.

Los vinos que contienen gran cantidad de azúcar, son muy abundantes en alcohol, abundan en las provincias meridionales de nuestra Península y se llaman vinos licorosos y vinos azucarados y son los que se deben conservar y convertir en vinos añejos o rancios.

Los vinos de las regiones meridionales tienen regularmente más cantidad de alcohol y más aroma que los de países fríos que son ásperos y a veces agrios.

Convertido el mosto en vino, se hallan en él, en proporciones variables, mucha agua, alcohol, un poco de azúcar sin descomponer, mucílago, extractivo, tanino, ácido málico y acético, bitartarato potásico, tartarato y malato cálcicos, sulfato potásico, cloruro sódico, vestigios de fermento, una materia colorante amarilla en los vinos blancos, y otra de azul además en los vinos tintos que se puede obtener cristalizada según Robiquet.

Abunda más el alcohol en los vinos, cuanto más fuertes y generosos, el azúcar los hace pastosos y agradables; el tanino , ásperos; pero los ácidos acético, málico y el bitartarato potásico los caracterizan de vinos verdes.

Los vinos van mejorando con el tiempo, porque depositan el tártaro y la mayor parte de la materia colorante, entonces adquieren el color de película de cebolla. Las cualidades de los vinos varían dependiendo de la calidad de las uvas, del clima en que se producen, de la naturaleza del terreno y de los procedimientos de vinificación.

El olor y sabor particulares de los vinos llamados vinosos, dependen según Liebig y Pelouze de una materia oleosa esencial que le han denominado etereneántico.

La cantidad de este aceite aunque poca, parece que es producto de la fermentación y demás

funciones que le siguen.

Para mejorar los vinos de calidad y hacer que se vuelvan pronto añejos, se guardaban dentro de vejigas de buey o en vasos tapados con una vejiga mojada. Como la vejiga absorbía la humedad que se desprendía del vino y no daba paso al alcohol, sucedía en poco tiempo lo que tendría lugar en los toneles de madera a fuerza de años.

El sabor aromático de ciertos vinos licorosos se debía a la adición de sustancias como tinturas alcohólicas de ambar gris, de almizcle, de azúcar caramelizado, de lirios, de Florencia, de nueces moscadas, etc.

Los vinos, con respecto a sus propiedades pueden colocarse en tres clases, primera vinos astringentes y secos, como los de Alicante, de Jerez, de Madera, de Burdeos, etc, que contienen una corta cantidad de tanino que les da un sabor más o menos austero; segunda, los vinos azucarados como el de Málaga, Rota, Lunel, etc; estos contienen bastante cantidad de azúcar que no ha fermentado; tercero los vinos espumosos, como el de Champaña.

Los vinos astringentes poseen una propiedad tónica y excitante, mientras los azucarados y espumosos tienen una fuerte influencia diurética.¹⁰³

En Farmacia se prefieren los vinos licorosos o sea espirituosos, para tratar con ellos las sustancias abundantes en principios eminentemente alterables como la escila, el opio o el azafrán.

Para el vino ferruginoso no se debe emplear vino tinto, pues el tanino que abunda en él precipita el hierro de su disolución.

Para las sustancias de principios tónicos y astringentes, se prefiere el vino tinto, porque los

principios de uno y otros están conformes en virtudes.

En cuanto a la composición media normal del vino:

Cuerpos neutros:

Agua

Alcohol de vino, absoluto.

Alcohol butílico, cumílico.

Aldehidos(varios)

Eteres acético, butírico y enántico.

Aceites esenciales(varios)

Azúcar de uva(glucosa y levulosa)

Manitas, goma.

Dextrina, goma,pectina

Sustancias colorantes(enocianina)

Glicerina y sustancias grasas.

Sustancias nitrogenadas(albumina,gliadina, fermentos)

Sales:

Orgánicas:

Tartrato ácido de potasio(cerca de 5g.)

Tartrato neutro de calcio

Tartrato amónico

Tartratos ácidos de aluminio y de hierro

¹⁰³ .-FOY, F; "Curso de Materia Médica o de Farmacología" T. I, 1838, pp. 212.

Racematos, acetatos, propionatos, butiratos, etc.

Minerales: A base de potasa, sosa, cal, magnesia, alúmina, manganeso y hierro.

Sulfatos, nitratos.

Fosfatos, silicatos.

Cloruros, bromuros.

Yoduros, fluoruros.

Acidos libres.

Anhidrido carbónico(2,5g. como máximo)

Tartárico o racémico.

Málico, tánico.

Cítrico, acético.

Metapéctico, láctico.

Succínico, butírico.

Al ser el vino una bebida obtenida por fermentación del zumo de la uva, a continuación explicamos brevemente en qué consiste este proceso:

Fermentación alcohólica

Es la transformación del azúcar en alcohol y ácido carbónico, bajo la influencia de un fermento. El azúcar de uva es el que tiene todas las condiciones necesarias para experimentar esta fermentación: el azúcar de caña necesita transformarse primero en azúcar de uva, y luego sufre éste la fermentación alcohólica.

Cada molécula de azúcar se descompone en dos de alcohol y cuatro de ácido carbónico.

Fermentación del zumo de la uva

El zumo de la uva se compone de: Azúcar de uva o glucosa, fécula, pectina, albúmina, materia extractiva(mal conocida), gluten, materia astringente o tanino, materia colorante azul, bitartrato potásico, ácido málico, indicios de ácido cítrico y láctico, agua(en cantidad muy variable), tartratos de cal, de alúmina y de potasa, sulfato de potasa, cloruros de potasio y sodio, materia grasa,etc.

Debido a que el zumo de la uva tiene sustancias susceptibles de convertirse en fermento, tales como la albúmina y el gluten, por el contacto con el oxígeno del aire y la temperatura adecuada, se produce con prontitud la fermentación del mosto, especialmente cuando la vendimia tiene lugar en tiempo caluroso.

El resultado principal consiste en que el azúcar contenida en el mosto se ha convertido en alcohol(ó espíritu puro de vino) y ácido carbónico(ó tufo).

También se forman otros compuestos,entre ellos algunos ácidos, los cuales, así como otros que contienen los mostos, y algunos de estos en gran cantidad y ciertas sustancias grasas que hay en las películas y pepitas, contribuyen después al desarrollo de éteres, especialmente el éter enántico, que son las sustancias responsables del bouquet.

Así los vinos obtenidos de uvas muy sazonadas, no desarrollan generalmente tanto bouquet, como los que producen uvas menos maduras, de esta forma se comprende que los vinos de países fríos suelen ser notables por su mucho bouquet.

Si bien debe procurarse que los vinos sean bastante alcohólicos, porque así soportarán mejor una larga vida.Los vinos muy alcohólicos son poco recomendables para personas de vida sedentaria y de gusto más delicado, a diferencia de las personas ocupadas en ejercicios corporales constantes y penoso, que deben tomarlos para recuperar las fuerzas que el trabajo les hizo perder, son también muy a propósito para la exportación, especialmente a

los países fríos. Son también valiosos para la obtención de aguardiente.¹⁰⁴

En la fermentación del mosto se distinguen dos periodos principales: en el primero toma el líquido un movimiento análogo a la ebullición convirtiéndose la mayor parte del azúcar en alcohol y ácido carbónico y constituye el periodo tumultuoso; este periodo tiene un límite señalado por cesar el movimiento del líquido, por perder más o menos completamente el sabor dulce y el calor, y desprender poco ácido carbónico: entonces debe trasladarse el vino a otra vasija en la cual continúa una fermentación lenta.

Son necesarias por tanto dos clases de vasijas:

1.-Vasijas para la fermentación tumultuosa del mosto.

Las mejores son las de buena madera llamadas tinós o tinas, tienen forma de cono truncado. Se deben lavar al terminar la fermentación del mosto, dándoles tres aguas. Primero se deben lavar con agua de cal recién apagada, después con agua clara las veces que se necesite, hasta que la tina no despidan olor ninguno a vinagre, moho u otro dañoso.

2.-Vasijas para fermentación lenta y para la conservación del mosto.

Las mejores son las de buena madera, llamadas cubas, barricas, pipas, toneles, etc.

Unos las prefieren de madera de roble y muy especialmente del Norte de Europa y otros de roble de América.

Debido a que algunas de las sustancias que contiene el roble puede comunicarle color y sabor al vino, se debe purgar las vasijas antes de echarlo. El purgado se realiza de la siguiente manera: Si la vasija es nueva, se lava bien con agua hirviendo, agitando en todos los sentidos las barricas pequeñas mientras el agua conserva bastante temperatura, en seguida se vierte el agua y se vuelve a lavar con otra fría salada, repitiendo varias veces el lavado con la misma salmuera, durante dos o más días, se vierte después la salmuera, y se

lava con agua fría, hasta que el agua salga limpia y sin ningún sabor; y por último se lava, después de bien escurrida el agua, con un poco de alcohol de 35°, el cual se escurre bien. Esta última loción tiene por objeto privar al tonel de la más mínima cantidad de agua. Cuando el envase es viejo basta lavarlo primero con agua caliente y después con fría, hasta que salga limpia y sin olor ni sabor. Para finalizar con la última loción.

En cuanto a las adulteraciones nocivas en los vinos y el modo de reconocerlas se sabe que entre las diversas sustancias que suelen emplearse con más frecuencia para adulterar los vinos, figuran el sulfato de alúmina y potasa, el ácido bórico y el ácido salicílico.

El alumbre entra en la sofisticación de los vinos, cuyos efectos nocivos en la salud se dejan sentir en forma de calambres de estómago, cólicos, epigastralgias y cámaras glerosas.

Posee también, como astringente poderoso que es, la propiedad de disminuir en grado notable las secreciones, atenuando la actividad funcional de los órganos secretorios.

Para saber si un vino contiene alumbre, M. Beraud propuso el siguiente método: Se toman 100cc. del vino que se quiera analizar y después de mezclarlo con 50cc. de agua de cal, se deja por espacio de 48 horas reposar la mezcla para ver si se ha formado un precipitado cristalino de tartrato de cal. Si así ha sucedido, señal es que el líquido analizado no contiene alumbre, pues de contenerlo se hubiera opuesto a la formación de dicho precipitado.

Para reconocer el ácido bórico en el vino, se valen los prácticos del siguiente procedimiento: Se evapora cierta cantidad de vino, calcinando luego su residuo o cenizas. Se tratan después éstas por el ácido clorhídrico, evaporándolas después de esta operación y diluyéndolas por fin con el alcohol lo más puro posible (con alcohol de 85°). Si se quema

¹⁰⁴ .-TORRECILLA, G; *"Elaboración de vinos"*, 1867, 11-28.

luego este alcohol y la llama que produce da un color verde, es prueba evidente de que existía ácido bórico en el líquido analizado.

El encabezamiento de los vinos es permisible siempre que se emplee alcohol de vino o alcohol puro y que no exceda la cantidad de 2%.

El enyesado de los vinos debe prohibirse por regla general y no permitir más de 2g. de sulfatos por litro.

Si los vinos empleados son naturales y puros, se pueden realizar mezclas o coupages.

Deben prohibirse todas las materias colorantes e igualmente el ácido salicílico y otras sustancias antisépticas, la glucosa artificial en los mostos, el cloruro de sodio, la glicerina, los aromas o bouquets, éteres, y esencias, las sustancias astringentes, ácidas y alcalinas, y de una manera general toda clase de materias extrañas al vino, estableciendo severas penas para aquellas que son evidentemente nocivas para la salud.¹⁰⁵

¹⁰⁵ .-DE LA PUERTA, G, "*Higiene de las bebidas*" Rev. "La Farmacia Española", 1900, pp. 581.

3.3 - *Clasificación mas usual de los vinos españoles*

Alessandri ¹⁰⁶ haciéndose portavoz de Galeno y otras autoridades del Renacimiento, afirma que el vino tiene la prerrogativa de todas las cosas de mantenimiento, que con mayor presteza y facilidad se convierte en sangre y alimento", por lo que recomienda su uso para conservar la salud. A su vez ya se aproxima a una clasificación al establecer que los vinos según la edad son: Añejos, nuevos(hechos recientemente) y buenos(de 2 a 4 años); siendo los mejores estos últimos por su complexión caliente en 2º grado.

El vino era muy usado en alimentación, no sólo como bebida, sino también como uno de los ingredientes en la preparación de frutas, carnes, y batatas. Así como su uso era frecuente tras la ingestión de comida, con el fin de evitar los daños que podían producir y, como antidoto de hongos, setas, etc.

Tradicionalmente en la época Contemporánea se han clasificado los vinos por el color a los vinos en blancos y en rojos o tintos, y éste puede ser más o menos subido de color según los años que tenga, clases de uvas con que se obtuvo y localidad donde aquéllas vegetaron. Se usa mucho como tónico y reconstituyente, tomado a dosis moderadas.

VINOS BLANCOS.- Califica por varios autores de la época como "buenos", los procedentes de Ciudad Real, Orgaz, Yébenes y Robledillo.

VINOS ROJOS.- Comprenden los de Castilla como sutiles, a los de San Martín les asigna grosera y a los de Toledo aromaticidad, como útiles para los ancianos "conforta su calor y

¹⁰⁶ .-ALESSANDRI; *"Manual Práctico de Farmacia"*, 1914, pp. 427

resuelve la copia de sus superfluidades".

Además distingue otras tres clases de vinos:

VINOS CLARETES.-A estos pertenecen según los mismos autores: los dulces de Illana.

VINOS DULCES.- Los recomendaban para enfermos del aparato respiratorio.

VINOS DE DESPENSA.- Entre ellos se incluyen los vinos que se consumían durante las comidas: vinos de escobos, propios de "miserables y mendigos"; vinos de orujos, vinos de "raspasso"(a partir de uvas no maduras), comunes en mesas de "familias" y vinos "remostados"(hechos con vino añejo y uvas, corregidos con mosto de buena calidad).

Lo que se debía desear cuando el vino se ha de emplear para usos farmacéuticos, es que fuera de calidad inmejorable, bien fermentado, diáfano y libre de cualquier defecto y alteraciones, especialmente debidas a enfermedades y que contuviera cierta cantidad de alcohol, que podía ser de 9 a 12°, en los vinos comunes y elevarse aún más en otros especiales como el de Marsala, el del Rhin, ciertos vinos secos de Jerez, Málaga, la Rioja,etc. En tal caso los vinos se llamaban generosos o licorosos. Los vinos blancos contienen en general menos tanino y son por consiguiente menos astringentes pero más ácidos; al contrario de los vinos tintos. Además existen los vinos llamados azucarados o dulces que son los menos alterables por ser más alcohólicos.

En farmacia se usaban unos y otros, según las preparaciones que se deseara obtener con ellos; pero más que nada había que tener en cuenta el alcohol que contienen.

España cuenta con una milenaria tradición de su vitivinicultura que parece remontarse a la presencia de las primeras colonias griegas en nuestra costa mediterránea (hacia el 600 A.C.).

Este aspecto histórico, junto con la gran variedad de nuestros suelos y situaciones climáticas, ha generado una extensa gama de vinos, cada uno de ellos con una personalidad y unas coordenadas distintas, en lo que ha tenido también decisiva influencia la consolidación de prácticas de cultivo y elaboración típicas y diferenciales y la presencia de un material vitícola centrado en la variedades autóctonas, bien adaptadas a las particulares condiciones del medio.

En la actualidad son treinta y ocho las zonas vitícolas que gozan de Denominación de Origen.

Para que un vino pueda ser amparado por la Denominación de Origen correspondiente es preciso que haya sido producido y elaborado en la zona de producción de esa Denominación. Tal es una condición necesaria pero no suficiente ya que deben cumplirse, además, las normas de producción, elaboración y comercialización contempladas en el Reglamento de la Denominación. En dicha Disposición legal se fijan, entre otros aspectos, los límites geográficos de la zona de producción, prácticas culturales(poda, densidad de plantación, etc.), las variedades aptas, el rendimiento máximo admitido por hectárea para acoger la producción, las características de los vinos, normas de elaboración y de crianza, en su caso, etc. Además, previo a la puesta en el mercado de los vinos con la Denominación de Origen, deben ser sometidos a un control de calidad fisicoquímico y por cata.

Una vez producido el ingreso de España en las Comunidades Europeas, nuestros vinos con D.O. han accedido al superior rango normativo establecido por la CEE para los vinos, cual es el de " vinos de calidad producidos en regiones determinadas"(V.C.P.R.D.), status que corresponde igualmente al "Cava" una vez verificada la regionalización y la reserva de dicha Denominación para los vinos espumosos de calidad producidos en dicha región.

Lista de los V.C.P.R.D. españoles

-Denominaciones de Origen:

Alella

Alicante

Almansa

Ampurdán-Costa Brava

Bierzo

Binissalem

Calatayud

Campo de Borja

Cariñena

Cigales

Conca de Barberá

Condado de Huelva

Costers del Segre

Chacolí de Getaria

Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

Jumilla

Málaga

Mancha(la)

Méntrida

Montilla-Moriles

Navarra

Penedés

Priorato

Rías Baixas

Ribeiro

Ribera del Duero

Rioja

Rueda

Somontano

Tarragona

Terra Alta

Toro

Utiel-Requena

Valdeorras

Valdepeñas

Valencia

Vinos de Madrid

Yecla

-V.E.C.P.R.D. "Cava".

Además se encuentra reglamentada la Denominación Específica "Tacoronte-Acentejo".

Dentro de los vinos españoles, comentamos en especial el vino de Toro (Zamora) por ser de gran tradición.

3.3.1.-UN VINO SINGULAR: EL VINO DE TORO.¹⁰⁷

La tradición viticultora de estas tierras de la ribera del Duero se remonta muy atrás en el tiempo, antes incluso de la dominación romana. De hecho, los restos arqueológicos

¹⁰⁷ ..SAN FRANCISCO, C; *"Vinos de Toro: El arte de la calidad"*, 1990, pp. 51..

descubiertos, como utensilios utilizados en el cultivo de la vid, arrojan cierta luz sobre la extensión del viñedo en la provincia. Algunos autores incluso explican las incursiones de los pueblos cántabros y astures hasta estas tierras de los vacceos, cuya colectivización había logrado un gran desarrollo agrario, como un sistema para abastecerse de diversos productos, entre ellos el vino, inexistente en el Norte. Una costumbre que después se reflejaría en el comercio y que ha perdurado hasta la actualidad.

Los romanos más tarde, también dejaron su huella en este lugar, o al menos utilizaron esta ruta para transportar sus vinos, como así lo demuestra el hallazgo de ánforas.

La tradición de vender vinos de Toro fuera de los propios límites continuó durante los siglos XII y XIII. En documentos de la época se pone de manifiesto la existencia de privilegios reales concedidos a los caldos toresanos. Demuestran también la gran demanda que había de los famosos tintos en el Norte de la península, especialmente entre los peregrinos que acudían a Santiago de Compostela, hasta el punto de que el rey leonés Alfonso IX tuvo que ceder tierras de Toro a la catedral compostelana para la producción de estos vinos.

De igual modo llegaba la fama de los blancos y bermejos toresanos hasta tierras de Guadalquivir, donde en Sevilla expresamente prohibida por orden del rey, en el siglo XIV, la entrada de cualquier vino foráneo a excepción de los de Toro.

Los vinos zamoranos además de estar presentes en las mesas de reyes y señores, también participaron de las gestas emprendidas por ellos. Así en el descubrimiento de América, calmaban la sed de la tripulación durante la larga travesía. Y hasta mediados del siglo XVII se siguieron exportando a las colonias hispanas.

Incluso se dice que el nombre de una de las carabelas la pinta, debe su origen a Toro, pues toresano fue quien la bautizó así, Fray Diego de Deza, confesor de la reina Isabel, y hombre

influyente en la realización de la gran gesta colombiana. Con esta denominación se recordaba un término usado por estos pagos como medida de capacidad, y como expresión coloquial que aún se utiliza para animar a consumir un vaso de vino: "echar una pinta".

Los tintos y los blancos de Toro alcanzaron un gran prestigio también entre los hombres de letras. Y así lo demuestran ya en el siglo XIV unos versos del Arcipreste de Hita, quien en su Libro del Buen Amor se deja aconsejar por Trotaconventos de esta manera: "Y aún otra cosa os diré de cuanto allí aprendí/ donde hay vino de Toro, no beben de baladí/ desde que partí de ellas, todo este vicio perdí/ quien a monjas no ama, no vale un maravedí".

Lo mismo ocurre con el poeta Luis de Góngora, quien juega con las palabras comparando el vino de Toro con un rubí "...porque es siempre este color/ el antídoto mejor/ contra la melancolía: yo por alegrar la mía/ un rubí desaté en oro./ El rubí me lo dio Toro ./ El oro Ciudad Real / ¿Hice mal?".

Otro de los grandes, Francisco de Quevedo, en ocasiones distintas cita a los vinos de Toro, de los que sin duda sería un buen catador.

A partir del siglo XIX los escritores extranjeros que visitaban España mostraban su sorpresa por las costumbres de este país, y una vez más aparecen citados los vinos toresanos entre los mejores, e incluso logran sus primeras medallas en exposiciones nacionales.

Por esta época, por cierto, Toro exportaba una gran cantidad de vino a Francia afectada por la plaga de la filoxera y obligada por tanto a arrancar sus viñedos. Y cuando se habla de Toro también podría mencionarse con idéntica base la Tierra del Vino que desde el siglo XVI venía abasteciendo a numerosas comarcas de los alrededores, tal era su enorme producción vinatera.

Ha sido tal la abundancia del preciado mosto, que hasta una de las torres toresanas dice la leyenda que fue construida con vino en vez de agua al hacer la argamasa...

Y de vino es también la fuente que se coloca en medio de la plaza de toros el día de la fiesta de agosto, estrechando aún más la relación metalingüística que entremezcla los símbolos de la sangre del animal, el vino y el nombre mismo de la tierra de donde todo ella ha germinado.

Los antiguos vinos de Toro fueron los primeros tintos que se bebieron en la Corte en el siglo XVI, en pleno apogeo de los blancos. Incluso sus rasgos gustaban a los enófilos del siglo XIII.

La elaboración del vino ha ido ligada desde la antigüedad a una arquitectura que le es propia, con sus técnicas, materiales y elementos constructivos peculiares, cuyo uso se explica solamente dentro de esta actividad, que ha podido llegar hasta nosotros conservando aún su carácter funcional.

Uno de estos elementos es la bodega. Existe enorme abundancia de estas construcciones en la provincia de Zamora; rara es la vivienda rural que no cuenta con su bodega, bien sea bajo la casa o en las afueras del pueblo. Se diferencian así dos tipos de construcciones: aquellas que han sido excavadas bajo la casa, para garantizar así su protección, o las que situadas en las afueras del núcleo urbano, se agrupan en auténticos barrios, aprovechando las laderas de algún teso o collado.

La elección en uno u otro caso la imponía el terreno, sus posibilidades de excavación o los niveles acuíferos, pero siempre el lugar destinado a la crianza de los vinos debía ser bajo tierra. De este modo se aseguraba una temperatura constante durante todo el año, en torno a los catorce grados, y sin grandes oscilaciones.

En ocasiones, la situación de la bodega obedecía a criterios, como la cercanía de los

viñedos. Así ocurría en zona como la comarca de Tierra del Vino, donde existía la leyenda de que un pasadizo unía el lugar de Valparaíso con la vega toresana, tal era la abundancia de bodegas que se encontraban en medio del campo y que hoy han desaparecido al arrancarse muchas de las viñas.

La estructura de una bodega zamorana es casi siempre la misma, aunque varía su tamaño, profundidad y los materiales con que se refuerza. El primer tramo de bajada o escalera se denomina cañón, que normalmente hace un recodo para desembocar luego en la nave central, espacio en el que se disponen los nichos o sisas para colocar las cubas. A veces existen galerías conocidas con el nombre de colones que conectan unas bodegas con otras y que han jugado un papel importante en épocas conflictivas, permitiendo escapar a los perseguidos.

La ventilación de la bodega, se realiza mediante una chimenea de aireación llamada zarcera. A veces la estancia cuenta con otra abertura por donde se echaba la uva hacia el interior llamada desgranadera, un pequeño depósito donde se pisaba y desgranaba el fruto.

La tipología exterior de la bodega, así como el uso de materiales es diferente en unas comarcas y otras. A veces la fachada está construida en piedra, incluso decorada, incorporando ladrillo en otras zonas y hasta adobe.

Lo mismo ocurre con las bóvedas del interior, cuyos arcos pueden ser de piedra o de ladrillo, e incluso no tener ningún refuerzo complementario.

En cuanto al suelo, normalmente es de tierra pisada, pero en ocasiones se cubre con losas de piedra.

Algunas bodegas disponían de lagar para el prensado de la uva, siempre que contaran con el espacio suficiente para introducir la gran viga de madera de olmo o negrillo que podía medir hasta siete metros, y que constituye la pieza esencial de este artilugio. De lo contrario había

que pisar directamente las uvas para extraer su preciado néctar.

El resto del proceso pasaba por dejar fermentar o cocer el mosto junto con la madre en una primera etapa, la tumultuosa, que duraba unos ocho días, cuidando siempre de "mejer" periódicamente los hollejos. Después la cuba se cerraba herméticamente hasta que llegaban los primeros hielos, a finales de noviembre, " por San Andrés el vino nuevo añejo es" dice el refrán popular, y entonces se hacía el trasiego. A partir de ese momento y ya instalados plenamente en la estación invernal, el vino aunque extremadamente joven, podía comenzar a consumirse.

Hoy las bodegas han ido perdiendo en parte el uso original para el que fueron construidas, debido a la incorporación de modernas tecnologías; que permiten extraer al vino todos los aromas que de forma natural posee y que antes, quizá por exceso de temperatura, se perdían. Se ha equilibrado asimismo el alto porcentaje de alcohol que esta variedad proporciona adelantando ligeramente la vendimia, pero en general se tiende a respetar absolutamente las cualidades originales que aporta el fruto, e incluso a evidenciarlas lo más posible.

En la actualidad existe un elevado control de los tiempos de maceración-entre seis y doce días dependiendo de la madurez de la uva-, y de la temperatura de fermentación, que en los tintos oscila entre los 24 ó 25 grados y es menor en los blancos y rosados. De este modo se ha logrado eliminar la aspereza que antes impedía expresar los verdaderos aromas del vino. Se mantiene sin embargo, la graduación alcohólica entre los 12'5 a 14 en los tintos; de 11 a 13 en los rosados y blancos.

También se cuida de manera especial los trasiegos sucesivos que se realizan a lo largo del año al objeto de decantar las levaduras e impurezas que puedan quedar. El resultado es un vino limpio y brillante sin perder nada de su intenso color rojo que siempre ha merecido

tantos elogios.

La mayor parte de los caldos de Toro se destinan a la crianza en madera de roble, pero el tiempo de envejecimiento casi nunca excede de los dos años con el fin de que no se pierdan los aromas primarios que caracterizan a la variedad de origen.

A continuación analizaremos los vinos de valdepeñas por ser unos de los de mayor fama:

LOS VINOS DE LAS BODEGAS MIGUEL CALATAYUD S.A. (VALDEPEÑAS)

Cuando Miguel Calatayud Benavent, llegó a Valdepeñas en 1900 no podía imaginar que un siglo después sus herederos iban a convertir el modesto negocio de los vinos que puso en marcha en el Paseo de la Estación en una de las bodegas con más proyección interior y exterior de la Denominación de Origen Valdepeñas, una bodega que en los últimos años está arrasando con su línea de crianzas, reservas y grandes reservas "Vegaval Plata" en todos los concursos a los que se presenta.

Miguel Calatayud, inició su andadura empresarial en Valdepeñas con un negocio de pieles que se mantuvo activo hasta mediados de los setenta. Al poco tiempo de llegar a esta ciudad y siguiendo el ejemplo de otros muchos industriales de la época comenzó a comprar viñas y a elaborar su propio vino. La idea pronto cuajó y en pocos años, concretamente en el inicio de la década de los cuarenta, Bodegas Miguel Calatayud comenzó, en popular término de esta ciudad, a "exportar" en cubas a zonas cercanas a Valdepeñas. Sus primeros clientes fueron de Viso del Marqués. Pero pronto los caldos de Calatayud cruzaron el Paso de Despeñaperros para introducirse en Andalucía. Hoy, medio siglo después, el capítulo de

exportación supone una parte sustancial del volumen global de ventas de la bodega, habiendo conseguido introducirse en la mayoría de los países de la Unión Europea.

Los hijos de Miguel Calatayud, Miguel, Valentín, Ramón y Manuel, especialmente el primero, padres de los actuales responsables de la empresa, se incorporaron al negocio de vinos a mediados de la década de los cuarenta, en una época de gran expansión para la bodega y que alcanzó su punto culminante con la apertura a principios de los sesenta de almacenes de distribución propia en Madrid y Segovia, que atendieron trabajadores de Valdepeñas y el cambio a su actual sede de la calle Postas del domicilio social de la empresa, al haberse quedado pequeña la primitiva bodega del Paseo de la Estación. De aquellos años data también la conversión de la empresa en sociedad anónima.

La época del "desarrollismo" que inició el primer plan ideado por el ministro López Rodó en 1959 fue también de un gran auge para el negocio del vino en Valdepeñas, cuyas bodegas por aquellos años generalizaron la implantación de trenes de embotellado. Miguel Calatayud no fue una excepción. La nueva bodega de la calle Postas fue escenario de importantes obras de reforma y ampliación. La automatización del proceso de embotellado estuvo acompañada de la construcción de jaraices nuevos, la apertura de tres nuevas naves de almacenamiento e instalación de depósitos.

Las provincias de Jaén, Segovia y Madrid, fueron durante años los principales mercados de la empresa. El proceso de ampliación de negocio continuó sin prisas por Galicia, Cataluña, Canarias, Baleares, etc.

La década de los setenta y primeros años de los ochenta fueron tiempos de tranquilidad, trabajo y crecimiento para el negocio de la vitivinicultura en Valdepeñas; años en los que sin embargo se estaba jugando con el futuro de la Denominación de Origen. Los responsables de Miguel Calatayud fueron de los que se dieron cuenta. El relevo generacional llegó en

1985. Este año fue absolutamente clave en el devenir del negocio. Hasta esa fecha, como en la inmensa mayoría de las bodegas familiares de Valdepeñas, se trabajaba con dos únicas clases de vino: un blanco y un tinto del año embotellado en envase de litro de seis estrellas o en su versión más presentable del 3/4. Además, por aquellas fechas, mediado de los ochenta, se inició un meteórico descenso en el consumo de vino en este país, que cayó de los alrededor de setenta y dos litros por persona y año que se bebían en 1985 a los poco más de treinta que se beben actualmente.

Miguel Calatayud cedió por edad el testigo al frente de la gerencia de la empresa a José María Calatayud. Al mismo tiempo su hermano Miguel, después de dos lustros en una de las bodegas más importantes por entonces de Valdepeñas, regresó al seno de la empresa familiar. Fueron años muy difíciles, tanto por motivos endógenos como exógenos. Por una parte, problemas dentro de la propia empresa que tuvo que afrontar un gran cambio accionarial y por otro la grave crisis que afectaba a una parte muy significativa de las bodegas de la D.O. Valdepeñas. En esos duros momentos se tomaron decisiones muy arriesgadas, que chocaban con el muy arraigado talante conservador del bodeguero valdepeñero, pero sin embargo, con el transcurrir de los años se pudo comprobar que fueron acertadas.

Miguel Calatayud, S.A. afrontó con éxito la completa reconversión de la forma de vender vino de las bodegas de Valdepeñas. Había que cambiar cantidad por calidad. El primero de los pasos que dieron los nuevos responsables de la empresa fue iniciar la crianza de vinos en botella. El experimento funcionó. A pesar de la escasez de medios y la falta de experiencia aquellos caldos comenzaron a venderse muy bien y lo que se inició como una prueba con la "tinaja del rincón" pasó a convertirse en poco tiempo en una de las actividades más rentables de la empresa, una vez que José María Calatayud se planteó junto a sus primos y

hermanos actualizar y modernizar la bodega a través de la elaboración de otras líneas de vinos.

En 1987, casi treinta años después de la primera, llegó la segunda gran reestructuración de la bodega. En esa fecha Miguel Calatayud, S.A. se unió a las bodegas punteras de la D.O. en la utilización de las más modernas técnicas de elaboración: Control de temperatura, estabilización de vinos utilizando el sistema de frío, al mismo tiempo que se construyeron nuevas naves para almacenamiento y embotellado. Las obras se remataron con la puesta en marcha de la primera nave de envejecimiento de la empresa, con una capacidad para 60 cubas de 225 litros y 50.000 envases en botellero de obra.

El primer gran éxito de la empresa vino a través del Reserva del 85 de Vegaval Plata. Desde entonces, las ventas de esta línea de vinos han aumentado



espectacularmente, lo que ha traído consigo sucesivos aumentos en la capacidad de crianza, hasta llegar a una nueva ampliación de la zona de envejecimiento, cuyas nuevas instalaciones con capacidad para 1.500 barricas de roble y quinientas mil botellas se inaugurarán próximamente.

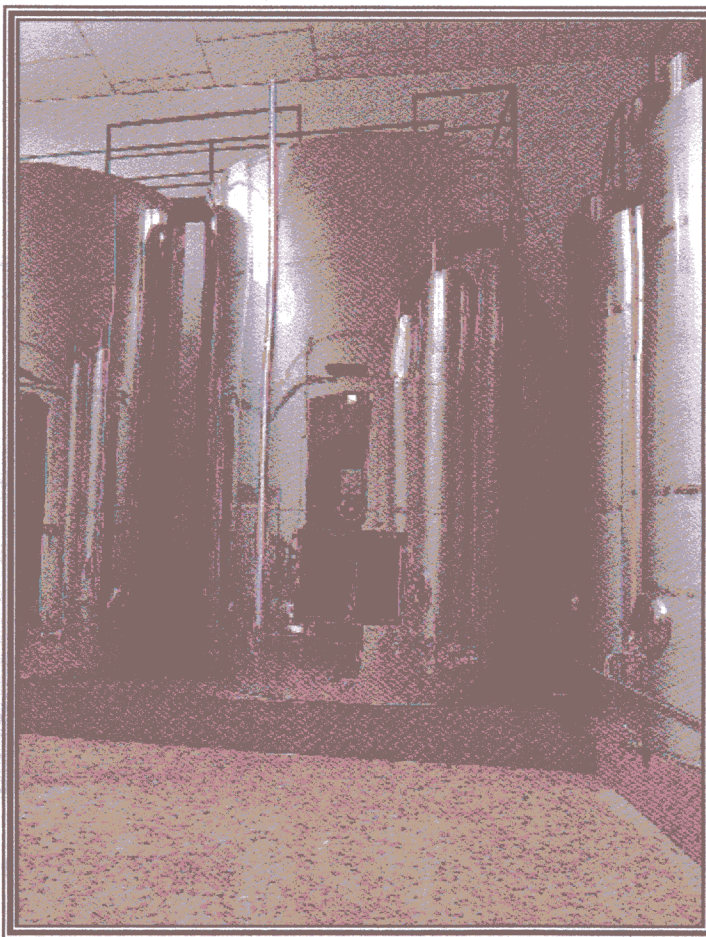
Para adecuarse a la evolución en el gusto de los consumidores de finales de los ochenta y principios de los noventa, los responsables de Miguel Calatayud, S.A. fueron introduciendo en el mercado nuevas líneas de producto. Junto a la gama de crianzas, reservas y grandes reservas se comenzaron a comercializar vinos varietales: Blanco airén, rosado y tinto

cencibel, al tiempo que se experimentaba con éxito con variedades hasta ahora poco frecuentes por estos pagos como la macabeo y la cabernet-sauvignon, ésta última aún sin comercializar.

Paralela al aumento en la capacidad de crianza ha ido ligado un espectacular incremento en las exportaciones.

En estos momentos la empresa cuenta con 18 empleados. Miguel Calatayud, S.A. prevé facturar en 1997 doscientos sesenta millones de pesetas, sesenta más que en el ejercicio anterior.

En los últimos años los vinos de la gama alta de Miguel Calatayud, S.A. han barrido en cuantos concursos se han presentado y especialmente en la Gran Selección de Vinos organizada por la Consejería de Agricultura de la



Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, en la que la bodega ha conseguido cuatro medallas en las cuatro últimas ediciones: Vegaval Plata Reserva del 85 (oro), Vegaval Plata Reserva del 87 (plata), Vegaval Plata Reserva del 89(oro) y Vegaval Plata Gran Reserva del 87 (oro). Estos vinos también han conseguido subir a lo más alto del podio en otros concursos como los organizados por FERCAM y la Denominación de Origen

Valdepeñas.¹⁰⁸

A continuación incluimos los datos correspondientes a los distintos vinos elaborados en estas bodegas.

VEGAVAL BLANCO.

COSECHA: 1995

INFORMACION TECNICA: ALCOHOL: 11,5% vol.

AZUCAR: 1,4 g/l.

ACIDEZ TOTAL: 5,2 g/l.

pH: 3,4

ANHIDRIDO SULFUROSO TOTAL: 148 mg/l.

EXTRACTO SECO: 19,8 g/l.

MEJOR TOMADO: En 1997.

DESCRIPCION DE LA PREPARACION DEL VINO:

COMPOSICION DE LA UVA: 100% Airen.

FECHA DE LA COSECHA: Durante las dos primeras semanas de septiembre.

FERMENTACION: En tanques de barro llamado "tinajas" a una temperatura controlada de 18°C.

PRESENTACION: La botella es de tipo bordeles y de color verde con un contenido de 75 cl. El corcho es cilíndrico y natural.

¹⁰⁸.-Incluimos a modo de apéndices, las ilustraciones más representativas que en el momento actual nos han facilitado la bodega Miguel Calatayud S.A. y que van numeradas como apéndice 3 correspondiente a las fotografías de la bodega y los premios anteriormente mencionados, y los datos técnicos de dicha empresa.

DENOMINACION DE ORIGEN: Valdepeñas.

SITUACION DE LAS VIÑAS: Valdepeñas.

DESCRIPCION DE LA COSECHA: El año vinícola de 1995 fue un invierno con un frío intenso y mucha lluvia. Durante la primavera la floración de las viñas era correcta. El verano fue muy caliente y seco y la vendimia empezó pronto con los racimos de uvas muy limpios y sanos, aunque la producción sufrió una reducción del 40% comparada con un año normal.

DESCRIPCION SENSORIAL: El vino tiene un color amarillo dorado, brillante con un aroma fresco y suave, ligero en el paladar, de aspecto brillante y con una acidez suficientemente suave y persistente. Su sabor es limpio y afrutado.

RECOMENDADO CON: Todo tipo de pescados incluyendo mariscos y quesos frescos.

SERVIR A: Una temperatura de entre 6 y 10°C.

VEGAVAL ROSADO

COSECHA: 1996

INFORMACION TECNICA: ALCOHOL: 11,5% vol.

AZUCAR: 1,5 g/l.

ACIDEZ TOTAL: 4,5 g/l.

pH: 3,4

ANHIDRIDO SULFUROSO TOTAL: 120 mg/l.

EXTRACTO SECO: 22,2 g/l.

MEJOR TOMADO: En 1997

DESCRIPCION DE LA PREPARACION DEL VINO:

COMPOSICION DE LA UVA: 70% Airen.

30% Cencibel.

FECHA DE LA COSECHA: Mes de septiembre.

FERMENTACION: En tanques de barro llamados "tinajas" a una temperatura de 18°C.

PRESENTACION: La botella es de tipo Bordalesa y color verde con un contenido de 75 cl. El corcho es cilíndrico y natural.

DENOMINACION DE ORIGEN: Valdepeñas.

SITUACION DE LA VIÑAS: Valdepeñas.

DESCRIPCION DE LA COSECHA: A pesar de que llovió satisfactoriamente durante todo el año vinícola, las tierras de las viñas sufrieron la sequía prolongada de años anteriores y la producción fue un 15% inferior a la producción media. No obstante la madurez y el estado sanitario del fruto fueron satisfactorios. Aunque la clasificación de los vinos aun no ha concluido, de los resultados obtenidos hasta la fecha se espera que la calificación será buena muy buena.

DESCRIPCION SENSORIAL: El vino es de color rosa grosella de delicado aroma y gusto ligero, agradable en el paso de boca y franco y equilibrado en el postgusto.

RECOMENDADO CON: Pescados, carnes ligeras, entrantes y pastas.

SERVIR A: Una temperatura entre 10 y 12°C.

VEGAVAL TINTO

COSECHA: 1995

INFORMACION TECNICA: ALCOHOL: 12% vol.

AZUCAR: 1,8 g/l.

ACIDEZ TOTAL: 4,5 g/l.

pH: 3,6

ANHIDRIDO SULFUROSO TOTAL: 96 mg/l.

EXTRACTO SECO: 225,5 g/l.

MEJOR TOMADO: 1997

DESCRIPCION DE LA PREPARACION DEL VINO:

COMPOSICION DE LA UVA: 40% Airen y 60% cencibel.

FECHA DE LA COSECHA: Septiembre/ octubre.

FERMENTACION: En tanques de barro llamados "tinajas" a una temperatura de 22°C.

PRESENTACION: La botella es de tipo bordalesa y de color verde con un contenido de 75cl. El corcho es cilíndrico y natural.

DENOMINACION DE ORIGEN: Valdepeñas.

SITUACION DE LAS VIÑAS: Valdepeñas.

DESCRIPCION DE LA COSECHA: El año vinícola de 1995 fue un invierno con un frío intenso y mucha lluvia. Durante la primavera la floración de las viñas era correcta. El verano fue muy caliente y seco y la vendimia empezó pronto con los racimos de uvas muy limpios y sanos, aunque la producción sufrió una reducción del 40% comparada con un año normal.

DESCRIPCION SENSORIAL: Color rojo rubí, limpio y brillante de gusto suave y fresco.

RECOMENDADO CON: Carnes, entrantes, pastas, arroces y quesos semicurados.

SERVIR A: Temperatura de entre 16 y 18°C.

VEGAVAL PLATA BLANCO

COSECHA: 1996

INFORMACION TECNICA: ALCOHOL: 11,5%

AZUCAR: 1,6 g/l.

ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/l.

pH: 2,8

ANHIDRIDO SULFUROSO TOTAL: 70 mg/l.

EXTRACTO SECO: 17 g/l.

MEJOR TOMADO: En 1997.

DESCRIPCION DE LA PREPARACION DEL VINO:

COMPOSICION DE LA UVA: 100% Airen.

FECHA DE LA COSECHA: Septiembre de 1995.

FERMENTACION: Controlada a 18°C.

PRESENTACION: Botella 75 cl. Rhin Alto de color verde.

DENOMINACION DE ORIGEN: Valdepeñas.

SITUACION DE LAS VIÑAS: Valdepeñas.

DESCRIPCION DE LA COSECHA: El año vinícola de 1995 fue un invierno con un frío intenso y mucha lluvia. Durante la primavera la floración de las viñas era correcta. El verano fue muy caliente y seco y la vendimia empezó pronto con los racimos de uvas muy limpios y sanos, aunque la producción sufrió una reducción del 40% comparada con un año normal.

DESCRIPCION SENSORIAL: Color amarillo pálido, limpio y brillante. De aroma limpio y fino. Ligero y seco. Muy agradable.

RECOMENDADO CON: Pescados y mariscos.

SERVIR A: Una temperatura de entre 8 y 10°C.

VEGAVAL PLATA RESERVA TINTO

COSECHA: 1989.

INFORMACION TECNICA: ALCOHOL: 12,5% vol.

AZUCAR: 1,3 g/l.

ACIDEZ TOTAL: 4,9 g/l.

pH: 3,5

SULFUROSO TOTAL: 110 mg/l.

EXTRACTO SECO: 23,5 g/l.

MEJOR TOMADO: Dentro de los próximos 2 ó 3 años.

DESCRIPCION DE LA PREPARACION DEL VINO:

COMPOSICION DE LA UVA: 100% Cencibel.

FECHA DE LA COSECHA: Septiembre de 1989.

FERMENTACION: Controlada a 22-25°C en tanques de
acero inoxidable.

ENVEJECIMIENTO: Durante 12 meses en barricas de
roble americano.

PRESENTACION: En botellas bordalesas de 75 cl. de
color verde.

DENOMINACION DE ORIGEN: Valdepeñas.

SITUACION DE LAS VIÑAS: Valdepeñas.

BREVE DESCRIPCION DE LA COSECHA: El invierno fue muy frío. Durante la primavera hubo muy poca lluvia. Hubo un buen desarrollo de los racimos gracias a una lluvia bien distribuida desde la primavera hasta la cosecha en septiembre. El verano fue muy caluroso y esto contribuyó a la producción de unas uvas excepcionales. La cosecha ha sido

clasificada oficialmente como excepcional.

DESCRIPCION SENSORIAL: Color cereza con unas aromas clásicas de fresa y mora. En el paladar redondo y suave. Bien equilibrado con buena estructura.

RECOMENDADO CON: Platos de arroz, aves, venado, queso semi curado y una gran variedad de carnes como el cordero, ternera, jamón, carnes asadas, etc.

SERVIR A: 18-20°C.

PROCESO DE PRODUCCION: El vino procede de las uvas Cencibel mayormente de las viñas de la bodega. La vendimia esta hecha bajo un control de calidad muy estricto. Las uvas están prensadas muy pronto después de su recogida. Después de su prensa, las uvas entran al tanque de maceración donde están movidas para obtener el cuerpo y el color deseado. Después el mosto esta separado y la fermentación continua bajo un control de temperatura. Los siguientes procesos de clarificación y filtrado están hechos con el máximo cuidado para obtener un vino limpio y estable.

El envejecimiento esta hecho durante un periodo de 12 meses en barricas nuevas de roble americano.

A continuación reproducimos las etiquetas de las principales reservas:

Conclusiones:

La vid y los vinos se han utilizado desde la antigüedad con diversos fines, no sólo como bebida de consumo habitual, sino también se empleó en estética, como moneda y como alimento-medicamento. Así junto con el pan y la carne el vino constituyó uno de los alimentos más simbólicos y una ofrenda de sacrificios a los dioses. Por su color rojo, se le asociaba a la sangre, y por tanto a la vida. Así en la Biblia, se equipara el vino a la sangre de Cristo.

A medida que avanza la Edad Contemporánea, el vino como derivado del alcohol se considera en mayor grado como agente terapéutico.

Autores del siglo XIX, como Foy, y principios del XX como Alessandri, hacen diversas clasificaciones de los vinos. El primero los divide por sus propiedades terapéuticas, según las regiones españolas, así afirma que son astringentes y secos, los de Alicante; Jerez; Madera y Burdeos.

En el capítulo siguiente veremos como éstos vinos combinados a determinados principios activos adquieren efectos astringentes. Éstos vinos contienen pequeña cantidad de tanino y poseen propiedades tónicas y excitantes. A diferencia de la segunda (los vinos azucarados: Málaga, Rota, Lunel...) y de la tercera clase (vinos espumosos: Champaña) que poseen gran influencia diurética.

En el apartado de los vinos medicinales veremos como en Farmacia, se preferían los vinos licorosos para ser combinados a sustancias alterables como la escila, el opio o el azafrán.

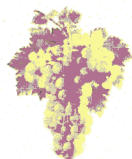
Así en el caso de los vinos ferruginosos, se empleaban vinos blancos por contener menos tanino y así se evitaba la precipitación del hierro. A diferencia de cuando se combinaban con principios tónicos y astringentes que se prefería el vino tinto.

A continuación pasamos al capítulo referente a los vinos medicinales, el cual siguiendo el mismo esquema que hemos trazado en los capítulos anteriores, los veremos desde el punto de vista histórico-medicinal, analizaremos su elaboración, nomenclatura y clasificación a lo largo de la España Contemporánea.

VEGAVAL PLATA

**BLANCO AIREN
1997**

Vino, procedente de uvas seleccionadas de la variedad Airen, elaborado con un esmerado control a bajas temperaturas con lo que adquiere las propiedades, de aroma y matices que lo distinguen.



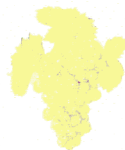
VALDEPEÑAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

75 cl. ELABORADO Y EMBOTELLADO POR
MIGUEL CALATAYUD, S.A.
VALDEPEÑAS - ESPAÑA R.E. CLM-57/CR 12% vol.

VEGAVAL PLATA

**BLANCO MACABEO
1997**

Vino, procedente de uvas seleccionadas de la variedad Macabeo, elaborado con un esmerado control a bajas temperaturas con lo que adquiere las propiedades, de aroma y frescor que lo distinguen.



VALDEPEÑAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

75 cl. ELABORADO Y EMBOTELLADO POR
MIGUEL CALATAYUD, S.A.
VALDEPEÑAS - ESPAÑA R.E. CLM-57/CR 13% vol.



VEGAVAL PLATA

TINTO CENCIBEL 1996

Vino, procedente de uvas seleccionadas de la variedad Cencibel, elaborado con un esmerado control a bajas temperaturas con lo que adquiere las propiedades, de aroma y matices que lo distinguen.



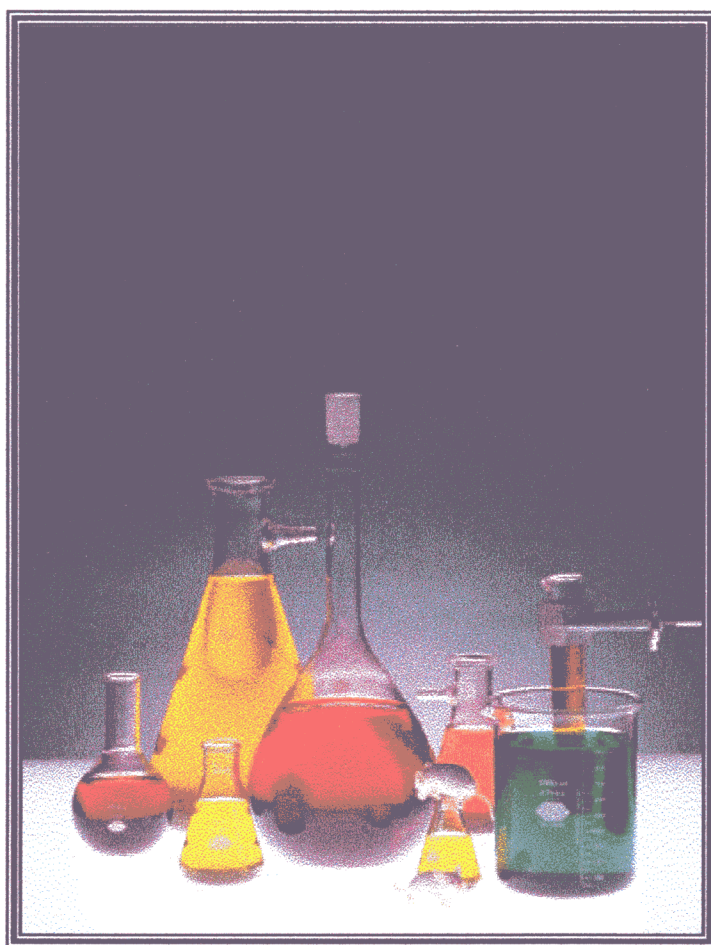
VALDEPEÑAS
DENOMINACION DE ORIGEN

75 cl. ELABORADO Y EMBOTELLADO POR
MIGUEL CALATAYUD, S.A.
VALDEPEÑAS - ESPAÑA R.E.: CLM-57/CR 12% vol.



CAPÍTULO 4

LOS VINOS MEDICINALES



CAPÍTULO 4

LOS VINOS MEDICINALES

A continuación analizaremos el capítulo que supone por su extensión e importancia la columna vertebral de este trabajo de investigación: Los vinos medicinales, que nos son más que preparaciones oficinales obtenidas de la acción disolvente del vino sobre una o varias sustancias medicamentosas, en esta definición están de acuerdo la mayoría de las Farmacopeas y Tratados de Materia Médica de los siglos XIX y XX, no sólo españoles sino también europeos e hispanoamericanos. Si bien difieren en el método de elaboración, ya que aunque la mayoría prefieren la maceración, hay algunos que se inclinan por la lixiviación.

A la hora de preparar estos medicamentos, se debe tener en cuenta el grado alcohólico de los mismos ya que este ejerce influencia en la acción disolvente y terapéutica del preparado.

Como se verá existen algunas modificaciones autorizadas, y que por tanto no se deben de considerar adulteraciones, para reforzar la acción terapéutica de estos preparados. Las cuales consisten en agregar agua, jarabe, glicerina o alcohol según se pretenda disminuir el grado alcohólico y aumentar la solubilidad, edulcorar, conservar, o reforzar el grado alcohólico respectivamente.

Estos vinos medicinales se dividen, según los autores de la época, atendiendo al vehículo ya sea vínico exclusivamente o bien compuesto. O bien según el carácter de las sustancias medicamentosas en : Solubles, poco solubles e insolubles. Cada uno de los cuales tiene una técnica de preparación diferente según se verá en este apartado.¹⁰⁹

¹⁰⁹ .-Para la realización de este capítulo hemos utilizado las siguientes fuentes bibliográficas y bibliografía secundaria: "Diccionario del Colegio oficial de Farmacéuticos" (1865); "Codex Medicamentarius "(1870); Murray (1874); Bouchardat (1876); Fonsagrives (1877); Esteve y Fdez. Caballero (1892); Dupuy (1894);

4.1 - La fisiología terapéutica del vino: Su Preparación, División y Nomenclatura en el Siglo XIX

Los vinos medicinales son preparaciones obtenidas por la acción disolvente del vino sobre distintas drogas, preparados galénicos o principios químicos o mezclas de ellos.¹¹⁰

Mientras que el Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos (1865), los define como preparaciones oficinales que resultan de la acción disolvente del vino sobre una o muchas sustancias medicamentosas. Se preparan con vinos buenos, especialmente el de Málaga, Frontignano, moscatel, Lunel, malvasía, vinos blancos de la Isla de Elba, de Jerez, de Cerdeña, de Sicilia, incluso el Marsala, etc. Rara vez se emplean los vinos tintos, y éstos deben excluirse del todo cuando al vino se asocian sales metálicas, ferruginosas por ejemplo, o un alcaloide o sus sales; es decir, todas aquellas sustancias que precipiten con el ácido tánico.

La elección del excipiente, es la circunstancia mas atendible para el buen resultado en la obtención de estos vinos; es lo primero que hay que tener presente en estos medicamentos; después, de las sustancias que lo forman, y por último, del procedimiento operatorio.

La acción fisiológica del vino, unida a la facultad disolvente que posee respecto a muchos cuerpos, han sido los motivos de que se utilizara en la preparación de medicamentos.

Su acción disolvente es mayor que la del alcohol débil, pues algunos metales, como el hierro, no se disolverían en éste, mientras que en el vino aparecen muy pronto señales de este cuerpo, después del contacto con dicho metal.

Aunque el vino blanco sea el que generalmente se prefiere, sin embargo, debe elegirse en

"Farmacopea Oficial de EEUU de América "(1907); Olmedilla y Puig (1907); Akessandri (1914); Vazquez (1926); Capra (1933); Maglione (1935); Lis Quiben (1953) y Bofill Pellicer (1987), entre otros.

relación con la índole de las sustancias que hayan de disolverse en él. Así, por ejemplo, no se emplearán vinos que contengan mucho tanino cuando hayan de disolver una sal metálica o de algún alcaloide, porque se forman entonces compuestos insolubles que se precipitan.

El vino, por su composición química, sus caracteres organolépticos, su facultad disolvente y otras circunstancias, se presta a servir de vehículo a muchos medicamentos, facilitando su administración extraordinariamente.

La Farmacopea Española prescribe el vino blanco seco; el de Jerez, el de Málaga y, en algún caso, el tinto común.

El Codex Medicamentarius (1870), recomienda que tenga un 10 por 100 de alcohol.

El vino tinto con mucho tanino no es conveniente para las sustancias metálicas ni para las plantas, cuyo principio activo es un alcaloide. En estos casos debe emplearse el vino blanco.

Los vinos que con este objeto se empleen deben ser puros, naturales, de uva madura, en buen estado de conservación, con el olor aromático propio y sabor agradable.

Los caracteres del vino, en general, son los siguientes: Líquido transparente, de color amarillento o rojizo más o menos oscuro, olor aromático, sabor alcohólico grato, miscible en todas proporciones con el agua y el alcohol, volatilizable parcialmente y alterable en contacto con el aire. Es un disolvente de muchos cuerpos, no debe contener yeso, ni alumbre, ni materias colorantes extrañas, ni sidra.¹¹¹

¹¹⁰ .- "*Farmacopea Oficial Española*", 9ª Ed, 1954, pp. 1134.

En la preparación de estos medicamentos se deben tener en cuenta los siguientes pasos:¹¹²

1.-Elección del vino.

2.-Elección de las sustancias.

3.-Modo de preparación.

1.-Elección del vino.

Los vinos empleados para la preparación de los enoles son:

-Vino tinto y blanco de Francia, conteniendo 10% de alcohol.

-Vino de Garnacha, conteniendo 15% de alcohol.

-Vino de Málaga.

-Otros vinos de licor.

Se emplean: Los vinos tintos para la preparación de enoles hechos con sustancias tónicas y astringentes; vinos blancos para la preparación de enoles diuréticos y para disolver los principios que se dan precipitados por el tanino contenidos en el vino tinto; los vinos de licor para la preparación de enoles hechos con materias alterables como la escila, el azafran, el opio, etc y por los que deben activar las gomas y las resinas o las resinas solamente.

Los vinos destinados a la preparación de enoles deben ser puros, ricos en principios constitutivos y no haber padecido ninguna alteración ni falsificación con el fin de guiar al farmacéutico en la elección de los vinos.

El vino, licor alcohólico resultante de la fermentación del jugo de uvas frescas, es un producto de una composición muy compleja, como hemos visto anteriormente, y en las cualidades varia con las cepas, el clima, la exposición, la naturaleza del sol, el modo de preparación y la conservación.

¹¹¹ --OLMEDILLA Y PUIG, J; *"Tratado de Farmacia Práctica Galénica"*, 1907, pp. 704

Las sustancias que entran en esta composición pueden estar divididas en dos clases:

A) Materias volátiles o volatilizables, sin descomposición.

B) Materias fijas o fácilmente descomponibles por el calor.

Las materias volátiles o volatilizables sin descomposición son:

Agua, dentro de la proporción en peso 94-81%

Alcohol etílico(15-5%)

Glicerina(8-2%)

Alcoholes metílicos, propílicos, butíricos, amílicos, caproicos, enantílicos, glicólicos, etc.

Ácidos acético, enánticos, butíricos y lácticos.

Aldehído.

Eteres provenientes de la acción lenta de los ácidos sobre el alcohol.

Principios desconocidos que concurren a darle al vino olfato, gusto y bouquet.

Gas: Azote y ácido carbónico.

Las materias fijas o fácilmente descomponibles por el calor son:

Tanino especial en vino(existente sobretodo en los vinos tintos en los cuales se pueden encontrar 2g. por litro)

Glucosa en pequeña cantidad en forma de ácido glucosartátrico y málico.

Sales orgánicas: Bitartrato de potasio, tartrato de calor.

Minerales: principalmente fosfatos de calor que pueden tener 20-75% en peso de cenizas, el resto está constituido por carbonato de potasio, sulfatos alcalinos, tierras alcalinas y trazas de cloruros.

Ácidos tartárico, málico, fosfórico, succínico en parte libres, en parte combinados al potasio, sodio, el calor , aluminio, magnesio, hierro y manganeso.

¹¹² .-DUPUY, E; "Cours de pharmacie"1894, pp. 420.

Materias pépticas análogas a gomas.

Materias grasas.

Materias colorantes.

En el vino natural existe, un parecido de sustancias útiles en la proporciones, si bien, equilibradas no pueden ser reemplazados ni los alcoholes ni los líquidos fabricados que no refermentan o que refermentan en proporciones distintas, las materias albuminoides y las sales orgánicas en las cuales la utilización es incontestable.

A razón de su composición algo compleja y de la naturaleza inestable de sus compuestos los vinos están sujetos a alteraciones numerosas que les llevan a convertir impropias para servir. Estos son igualmente objetos de fraudes más o menos peligrosos que deben estar supervisados y reprimido por la higiene y la sanidad pública, y que sirven para usos farmacéuticos impropios.

Es importante saber las alteraciones y falsificaciones que pueden derivarse, los procedimientos a emplear para apreciar su cualidad y pureza, los caracteres y las propiedades que deben existir para poder estar libre al consumo y para usos farmacéuticos.

Todos los vinos son muy alterables y pueden llegar a tener una importancia de alteración, designada con el nombre de enfermedad, debidas, según, M. Pasteur, a la presencia de vegetaciones microscópicas en las cuales los gérmenes son aportados por el aire. Cada enfermedad, tiene su parásito especial que provoca una alteración especial en ciertos principios del vino, provocando la formación de productos nuevos.

2.-Elección de las sustancias que han de añadirse.- Casi siempre estas sustancias son de origen vegetal, y alguna vez(aunque menos) de naturaleza mineral.

Deben ser secas (a excepción de las plantas antiescorbúticas), en polvo grueso.

Las sustancias que se empleen en su preparación debe cuidarse que estén bien secas, porque los jugos rebajan, por razón del agua que contienen, la concentración del producto obtenido, y resultan los vinos muy expuestos a sufrir alteraciones. Por otra parte, como al desecar muchas de las primeras materias pierden algunas de sus propiedades esenciales, de aquí el limitado número de estos medicamentos. Deben filtrarse y reponerse acto continuo.

De todos modos son fácilmente alterables.

El procedimiento operativo consistía antiguamente en preparar los vinos medicinales en el mosto de uva fermentado; pero no se tardó en abandonar este procedimiento, porque resultaban muy alterables.

Cuando se trata de flores aromáticas, puede a veces ser preferible proceder de este modo, y el químico Liebig era partidario de este procedimiento, pero, de todos modos, no debe olvidarse que los vinos medicinales de esta manera están predispuestos a la fermentación.

La maceración indudablemente es el medio más a propósito, y si son varias las sustancias que hay que macerar, no deben colocarse todas a la vez, sino que deben ponerse primero las más difíciles de disolver.

Se emplea la solución siempre que la sustancia medicamentosa sea completamente soluble en el vino.

La maceración se emplea para los casos en que las sustancias no son enteramente solubles en el vino, lo cual es el caso más frecuente.

El tiempo que de ordinario permanece la sustancia en contacto con el vino, suele ser de diez días y agitando con frecuencia.

La lixiviación se usa también en muchos casos cuando la solubilidad de las sustancias en el vino tampoco es completa.

Todos los vinos obtenidos por maceración de las plantas resultan algo decolorados; es decir, que pierden gran parte de la materia colorante, que es retenida por la fibra vegetal.

La Farmacopea Francesa y algunos otros códigos¹¹³ adoptan, para preparar los vinos medicinales, el método que consiste en impregnar las sustancias de alcohol y someterlas después a la maceración con el vino, teniendo este método la ventaja de facilitar la conservación del producto obtenido por la deshidratación previa de las sustancias medicinales.

Los dos principios disolventes de mayor actividad del vino son el agua y el alcohol. Pero, sin embargo, la presencia de los demás cuerpos no es tan pasiva ni inerte.

El vino que se emplee en estas preparaciones ha de ser adecuado a la sustancia que ha de disolver. Los muy alcohólicos se usan en aquellos materiales ricos en principios albuminosos. Los vinos blancos se utilizan en la preparación de medicamentos que contienen sales de alcaloides y cuerpos de acción diurética.

La facultad disolvente del vino, respecto a diversas sustancias, ha de variar con arreglo a la cantidad de alcohol que contenga, la proporción de sales, los ácidos, aldehidos, éteres, y el tanino y gases que existan en él. Las Farmacopeas adoptan diferentes tipos de vinos para la preparación de estos medicamentos. El de Jerez es adoptado por muchos de estos códigos por la gran cantidad de alcohol que contiene y carecer de ácido salicílico. Disuelve, por tanto, el vino no sólo las sustancias solubles en el agua, sino también las solubles en el alcohol.

Las proporciones variables de alcohol que contienen los vinos, así como el tanino, la

¹¹³ .-OLMEDILLA Y PUIG, J; op. cit. pág. 712.

materia colorante y el tartrato monopotásico o sea el cremor, ejercen una gran influencia no sólo en su constitución química, sino en sus propiedades terapéuticas.

Son más alterables que las tinturas alcohólicas, pero menos que las soluciones acuosas. En el vino se disuelven muchos principios que no se disuelven en el alcohol, y además, por su naturaleza, están dispuestos a acetificarse. Conviene prepararlos en cortas cantidades y renovarlos con frecuencia.

Se prefiere en el mayor número de casos el vino blanco, y siempre los más alcohólicos. El tanino de los vinos es generalmente perjudicial para la preparación.

La Farmacopea Oficial Española en todas sus ediciones, aconseja que en la preparación de vinos medicinales se empleen los siguientes:

I.-Vino blanco seco. Con 12 a 14 por 100 de alcohol.

II.-Vino de Jerez seco. Con 18 a 20 por 100 de alcohol, 2 a 7 por 100 de extracto y 0,26 a 0,50 por 100 de cenizas, y pequeña cantidad de tanino color amarillento no muy intenso.

III.-Vino de Málaga. Con 14 a 16 por 100 de alcohol, 150 a 200g. de glucosa por litro y 0,40 a 0,70 por 100 de cenizas de color pardo oscuro. Muy dulce y con pequeña proporción de tanino.

Puede ser sustituido por otros vinos dulces españoles como el de Cariñena, Alicante, etc.

IV.-Vino licorosos y generosos que contienen más del 15% de alcohol, son el vino de Marsala.

I.-Los vinos blancos secos, sea cual fuere su riqueza alcohólica, obran como diuréticos, y producen insomnio y eretismo nervioso. Hipócrates, que conocía esta acción diurética, la utilizaba en el tratamiento de las hidropesías.¹¹⁴

Los vinos blancos secos tienen una riqueza alcohólica que varía entre 15, que corresponde

¹¹⁴ .-FONSAGRIVES; "*Tratado de terapéutica aplicada*", 1882, pp. 160.

al vino de Sauterne, y 8 por 100, que tienen los vinos de la Vendée y los vinos blancos de Cher; son de poco cuerpo, y su sabor es ordinariamente ácido en mayor o menor grado. Se dividen en dos grupos según que sean o no espumosos. Entre los vinos blancos no espumosos, merecen preferencia el Sauterne, el vino de Graves y el Blanc-Latour. Estos vinos pueden considerarse como medicinales por su acción diurética y por la excitación cerebral y nerviosa que producen: Los vinos blancos añaden a sus propiedades vinosas, las que corresponden al ácido carbónico que los satura, y constituyen sustancias medicinales dotadas de una actividad real y positiva, tales son los vinos espumosos de Champagne, los de la Touraine y los del Anyou. Se usaban en el tratamiento del mareo y de los vómitos rebeldes,¹¹⁵ sustituyendo con gran ventaja a la poción de Riverio, ya que el alcohol en combinación con el ácido carbónico obra en el sentido de combatir los espasmos convulsivos del estómago.

La Farmacopea de los EEUU de América (1907)¹¹⁶, define el vino blanco, como un líquido alcohólico obtenido por fermentación del zumo de las uvas frescas, el fruto del *Vitis vinifera* Linneo (Fam. Vitaceae), privado de las semillas, tallos y piel y sometido al tratamiento usual del sótano ó bodega para que se depure con el tiempo. Según la citada farmacopea, si se prescribe vino blanco sin otra especificación, recomienda el empleo de un vino blanco seco de producción doméstica.

El vino, según afirma, debe conservarse en toneles bien cerrados tan completamente llenos como sea posible o en frascos bien tapados y en lugar fresco.

II.-Los vinos alcohólicos secos son aquellos que careciendo de sabor sensiblemente azucarado, contienen cantidades de alcohol intermedias entre 15 y 20 por 100. El más alcohólicizado de estos vinos es el Marsala, al cual se añade alcohol; ordinariamente figuran

¹¹⁵ .-FONSAGRIVES; "Tratado de higiene naval" 2º Ed., 1877, pp. 49.

en segundo término el Madera blanco y seco, con 18 por 100, el Tenerife seco, con 15 a 18 por 100; y el Jerez o Sherry, muy usado principalmente en Inglaterra, y al cual atribuye Pereira la gran ventaja de ser muy provechoso a los gotosos y dispépsicos por su falta absoluta de acidez.

Finalmente a esta clase corresponde el de acerbo, que contiene 20 por 100 de alcohol, y que en la poción de Todd puede sustituir al cognac o al ron, sin más que duplicar la cantidad.

III.-Los vinos azucarados o generosos distan mucho del valor terapéutico de los vinos secos en el tratamiento de enfermedades, y producen un perjuicio a los dispepticos.

En este grupo se incluyen el Málaga, que es el más usado de todos los vinos azucarados; contiene 15 por 100 de alcohol; el Malvasía, denominación genérica que corresponde a una multitud de vinos azucarados que se cosechan en los departamentos meridionales de Europa: el Constanza, el Frontiñan con 18,8 por 100 de alcohol; el Lunel y principalmente el Lunel-viel, el vino portugués de Rota, el Pajarete, el de Chipre con 15,1 por 100 de alcohol, el Lacryma-Christi y otros, son los vinos generosos más empleados, a pesar de que distan mucho del valor dietético de los vinos rojos ásperos. Los enfermos gastrálgicos toleran muy mal estos vinos, y todo convaleciente es gastrálgico o dispéptico dentro de ciertos límites. Los antiguos se han ocupado mucho del uso terapéutico de los vinos; cada especie de vino, gozaba de propiedades particulares.

Independiente de esta clasificación, serviría recordar la máxima de la escuela de Salerno según la cual cualquier vino con tal que tenga buenas cualidades y cumpla lo siguiente: "Vina probantur odore, sapore, nitore et colore, o en otro dístico: si bona vina cupis, quinque hoec laudantur in illis, fortia, formosa et fragantia, frígida, frigida, frigida"; o lo que es lo mismo, que presenten una limpidez perfecta, color puro, olor suave y fragante, sabor franco

¹¹⁶ .-*"Farmacopes de los EEUU de América"*, 1907, pp. 519.

y agradable, miscible en todas proporciones, con el agua, sin descomponerse, ni perder nada de sus cualidades, sin atenerse a la división anterior, el que las reúna será el mejor.

El agua y el alcohol son en él, los agentes principales de disolución; la primera le da la propiedad de disolver las materias salinas, gomosas y extractivas, en virtud de la acción del segundo, se apodera de los principios oleosos y resinosos de las sustancias que se ponen en contacto. Cuando las sustancias sean alterables, el vino debe ser rico en alcohol y para las astringentes el vino tinto aumenta estas propiedades, como el blanco aumenta la de los diuréticos.¹¹⁷

Mr. Deschamps d' Avallon para obtener vinos medicinales de composición constante, propuso emplear vinos tónicos idénticos, usando su vino normas artificiales.

Las sustancias que entran en la composición de los vinos deben estar secas, a no ser las plantas antiescorbúticas que pierden sus virtudes por la desecación, en cuyo caso se echa un poco de alcohol, para que el líquido conserve su espirituosidad.

A poco tiempo de su preparación los vinos suelen alterarse y Parmentier propuso adicionarles una pequeña cantidad de alcohol y después prepararlos a medida que se necesitasen con las tinturas alcohólicas.

El Codex Medicamentarius (1870), remedia todos los males, mojando previamente en alcohol las sustancias echando después el vino y prolongando la maceración todo el tiempo necesario. Antiguamente se preparaban por la fermentación del mosto sobre las materias medicinales.

Los materiales empleados para la preparación de vinos medicinales son, generalmente, de naturaleza vegetal. Los vegetales se emplean divididos, pulverizados y bien secos, a fin de que el agua contenida en ellos no diluya el vino. Se preparan también con materiales

¹¹⁷ .-"Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos", 1865, pp. 1000.

minerales y compuestos bien definidos como por ejemplo el vino estibiado.

Las modificaciones que se le pueden imprimir al vino usado como vehículo:

Hay muchas fórmulas de vinos que además del vino correspondiente y característico, llevan otras sustancias líquidas que contribuyen a formar el conjunto del vehículo. De manera que el vehículo ya no es vino puro en algunas de sus variedades industriales, sino que está agregado a otro vehículo, agregado que siempre lleva una intención especial.

Al vino se le suele agregar: Agua, jarabe, glicerina y alcohol.

El agregado de agua responde solamente a la disminución del grado alcohólico o para aumentar el grado de solubilidad de alguna sustancia.

El jarabe se le agrega con objeto de edulcorar algunos vinos muy amargos, por la presencia de sustancias amargas. Ejemplo: Vino de ruibarbo.

La glicerina se le suele agregar como conservador o como disolvente. Ejemplo: Vino de lecitina.

El alcohol se le añade para reforzar el grado alcohólico del vino con objeto conservador o por la necesidad de suministrar al paciente una mayor dosis de alcohol. Nunca se le intercala en la fórmula bajo el aspecto de alcohol puro, sino que se agrega una sustancia que lo contenga en mayor cantidad que el vino(generalmente cognac, rhon, o poción Jaccoud).

También existen vinos que llevan una mezcla de alcohol, agua y glicerina, pero son muy poco comunes, puesto que no obedecen a ninguna circunstancia impuesta por la terapéutica.¹¹⁸

¹¹⁸ .-CAPRA, J.A; *"Tratdo de Farmacia Magistral"*, 2º Tomo, 1933, pp. 299.

4.1.1.-DIVISION DE LOS VINOS MEDICINALES.

De acuerdo con la mayoría de los autores, los vinos medicinales se dividen en:

-Vinos con vehículos exclusivamente vínicos.

-Vinos con vehículos compuestos o sea de mezcla de vino con los vehículos citados anteriormente.

Existe otra división basada en el carácter de las sustancias medicamentosas estructuradas en la forma de vino medicinal. La división de acuerdo con las sustancias que se formulan en vino; están basadas en la naturaleza física o química de las sustancias que intervienen en la fórmula del vino.

Teniendo en cuenta que las sustancias medicamentosas pueden ser: Solubles, poco solubles e insolubles.

A su vez cada uno de estos grupos puede estar formado por sustancias sólidas o líquidas, con excepción del último, donde pueden intervenir, además de sólidas y líquidas, las llamadas semi-sólidas.

Técnica de preparación de los vinos atendiendo a la división anterior:

Tipo 1: Vinos con vehículo vínico o compuesto siendo las sustancias medicinales sólidas o líquidas o ambas a la vez, pero todas ellas perfectamente solubles.

Existe una gran variedad dentro de este tipo de vinos y todas estas variedades son relacionadas no al vehículo, que es la característica de esta forma farmacéutica, sino exclusivamente a las variantes que pueden imprimir las modalidades de las sustancias medicamentosas formuladas.

La técnica general a emplear debe ser la siguiente, tomando el caso más completo, que puede ser el de un vino con vehículo complejo y con sustancias sólidas y líquidas a la vez.

Se observa primero la composición del líquido complejo. Se considera que esta formado por vino, agua y jarabe. Si la cantidad de agua que indica la fórmula es suficiente para disolver la sustancia sólida formulada, se le hará disolver en el agua, aplicando si es necesario la acción del calor. Si no hubiere agua y la sustancia sólida fuere bien soluble, se puede tratar de disolverla en el jarabe, usando entonces también el calor, aunque de una manera racional y correcta, para evitar la concentración por evaporación del mismo y para evitar su caramelización. Si no fuere de vehículo vínico complejo, la sustancia sólida se hará disolver directamente en el vino, pero sin emplear el calor, que elimina por evaporación el alcohol del vino, quitándole a éste su valor terapéutico.

En estas condiciones se obtiene la disolución de la sustancia sólida. Se le agrega entonces el vino. Si se hubiera empleado el calor se deberá dejar enfriar completamente la solución para evitar la evaporación del vino. Una vez obtenido el conjunto, se le agrega la sustancia sólida líquida, se agita para hacer la masa líquida homogénea y se le pone en el recipiente adecuado.

Tipo 2: Vinos con vehículo vínico o compuesto, siendo las sustancias medicinales sólidas o líquidas, o ambas a la vez, pero poco solubles.

Se pueden poner en la forma farmacéutica vinos, sustancias poco solubles o insolubles, cuando estas sustancias no pueden llegar a ser tóxicas y pueden disolverse a expensas del jugo gástrico.

No se deben filtrar los vinos cuando por mezcla de sus componentes origine precipitados o

dan al vino un aspecto turbio.

Poco solubles. Sin embargo no es tóxico, e ingerido en pequeñas porciones es perfectamente solubilizado por el ácido clorhídrico del jugo gástrico.

Puede ponerse en simple suspensión, poniendo en el recipiente el rótulo de agítase el medicamento antes de usarlo.

Estos medicamentos complejos líquidos tienen una cantidad de sustancias en solución a expensas exclusivamente de su grado alcohólico. Cuando se les pone en contacto con el vino(menor grado alcohólico), o en vehículos vínicos compuestos(menor grado alcohólico aún), por cambio de disolvente dejan precipitar todas las sustancias que habían disuelto a expensas exclusivamente de su grado alcohólico.

Este fenómeno es el que determina en estos casos el enturbiamiento de los vinos o la formación de los precipitados y depende de la cantidad de extractos o tinturas que se hubieren formulado.

Si se procede a la filtración se elimina una cantidad de sustancias cuya naturaleza no se conoce; por lo tanto, tampoco se puede saber si eliminándola por filtración no se disminuye también su valor terapéutico. Por otra parte se pueden intercalar sustancias poco solubles o insolubles en los vinos; por lo que no sería necesario eliminar esas sustancias de composición desconocida, por medio de la filtración. Debe, darse con el aspecto turbio o precipitados, teniendo el cuidado de poner en su recipiente el rótulo de agitar antes de usar. Por otra parte, es necesario seleccionar o modificar la técnica, de manera que el tamaño de las partículas precipitadas sea el menor posible.

Técnica: La sustancia poco soluble debe tratarse como si se tratara de una completamente insoluble. Para los efectos de la técnica es lo mismo.

Se coloca la sustancia en un mortero de vidrio, se toma la cantidad de vino formulado o se

mezclan los elementos como si fuera un vehículo vínico compuesto y se va echando por pequeñas porciones sobre la sustancia poco soluble, evitando hacer pequeñas masas. Se agrega todo el vehículo, o se le pone en el recipiente sin filtrar.

Si fuera una sustancia poco soluble pero líquida (casos de extractos o tinturas), se procede de la manera siguiente:

Si la fórmula pidiera vino solamente, se le proyecta despacio sobre el vino, agitando vivamente; luego se le pone en el frasco.

Si el vehículo vínico fuera complejo y además del vino pidiera algún jarabe, la sustancia líquida poco soluble se vierte sobre el jarabe y luego esta solución sobre el vino. Esta modificación en la técnica se hace para que la sustancia insoluble precipite en la forma más fina posible, respondiendo siempre al criterio primordial, que las sustancias a ingerir en forma sólida tengan sus partículas el menor diámetro posible.

Si el vehículo vínico compuesto pidiera agua, debe mezclarse previamente la sustancia líquida semisoluble con el vino y por último agregar el agua.

Si el vehículo vínico tuviera un líquido alcohólico de graduación alta, debe agregarse la sustancia poco soluble líquida (extractos o tinturas) a este líquido alcohólico, y nada más terminar la preparación.

Si el vehículo vínico compuesto tuviera glicerina, se procede como en el caso del jarabe. Y si tuviera las dos cosas a la vez, mezclarlas previamente al acto de echar los extractos fluidos o tinturas.

Cuando el vino pide simultáneamente sustancias sólidas y líquidas poco solubles, se pone primero la sólida, y luego la líquida; es decir, esta debe ir lo último aplicando siempre las referencias de las técnicas dichas anteriormente.

Tipo 3:-

Vinos con vehículo exclusivamente vínico o compuesto, conteniendo las sustancias medicinales líquidas, semisólidas o sólidas, juntas o aisladamente, pero todas ellas completamente insolubles.

Los vinos con sustancias completamente insolubles pueden ser formulados con sustancias sólidas o semisólidas. No existen vinos formulados con sustancias líquidas completamente insolubles. Aunque teóricamente se pueda prever su existencia. No sería extraño intercalar en un vino una sustancia líquida insoluble. El único inconveniente sería la obtención de la homogeneidad del vino en el momento en que el paciente lo tome. Con sustancias semisólidas se le puede obtener perfectamente, pero con sustancias líquidas es cosa completamente imposible sin la intercalación de sustancias intermedias, como gomas.

Sería el caso de la transformación de un vino en una poción, llevando como agente-vehículo un vino. Este caso no se ha dado, pero si ocurriese sería una incompatibilidad física.

La única sustancia semisólida insoluble que se pone en vinos, es la lecitina.

Técnica.- Cuando la fórmula pide una sustancia insoluble se procede como en el caso de las sustancias poco solubles. Si fueran varias las sustancias insolubles deben mezclarse previamente.

Cuando la fórmula pide solamente una sustancia semisólida insoluble (lecitina), debe ponerse esta en el mortero y ver la composición del vehículo vínico.

Si el vino solamente se debe hacer absorber a la sustancia semisólida paulatinamente en el mortero y haciendo mucho uso del pistilo pequeñas porciones del vino, hasta obtener una masa uniforme y de una consistencia tal que se le puede agregar el resto del vino sin la formación de glomérulos.

Si la fórmula del vino es compuesto y tiene glicerina o jarabe, hacer el reblandecimiento de la lecitina con la glicerina o en su defecto con el jarabe. Si existieran las dos, primero con la

glicerina y después con el jarabe y luego se agrega el vino.

Si la fórmula pide sustancias sólidas y semisólidas, dividir los vehículos en dos porciones y luego mezclarlos al final, después de haber hecho las manipulaciones que exigen la técnica indicada.¹¹⁹

Los vinos medicinales experimentan con más facilidad que el vino puro, la fermentación acética, además, lo mismo forman sedimento, no deben, por lo tanto prepararse en grandes cantidades.¹²⁰

Según Victor Lis Quiben, los vinos se empleaban como remedio casero para distintas dolencias, así por ejemplo: Contra la pulmonía, le dan a tomar vino en el que se coció polvos de sangre de carnero negro. Contra la sarna, lavan la parte enferma con vino en el que cocieron hojas y flor de romero.

Entre los remedios empleados, existe un "vomipurgativo", cuya composición es la siguiente:

Vino blanco de buena calidad.....4 libras(libras de 16 onzas)

Sen de Palta.....4 onzas.

El método empleado para elaborar ese vino consiste en ponerlo en infusión fría por espacio de 3 días, revolviendo de cuando en cuando la mezcla, luego se cuela y se exprime de modo que resulte, en cuanto se pueda la cantidad de vino empleada para cada libra de vino, así preparado, añádase de tartrito antimonial de potasa o emético, una dracma, luego se cuela y queda preparado.

El vino, esta lleno de un espíritu ardiente contrario a los flatos. El vino dice Poume, en lugar de desleir y disolver los alimentos, los endurece y los vuelve más compactos, comunica su

¹¹⁹ .-CAPRA, J.A.; op. cit. pág. 291-316.

ardor a las tónicas del estómago, las deseca y las estrecha extremadamente, y de este modo, arruina totalmente el apetito.

Es necesario prohibir el vino a los vaporosos, y también deben abstenerse de los licores espirituosos, esos agradables venenos que tienen por base el espíritu de vino y que por ser todos ardientes y caústicos queman, aún más poderosamente que el vino, las partes fluidas y sólidas de nuestro cuerpo.

En Italia se considera el vino como un alimento que debe ser regularizado para la producción de beneficio orgánico. El vino debe imponerse por el papel que desempeña en la producción de elementos que forman la fuente de nuestra energía muscular, porque es un regulador del metabolismo de las sustancias azucaradas; principio este bastante admitido en Europa y el Canadá, donde ya se administraba a los diabéticos una porción de vino en las comidas, para compensar las deficiencias de los elementos glucolíticos de estos enfermos.

La buena acción del vino sobre el psiquismo, más que a las vitaminas, es debido también al hecho de que al regular la glucemia, favorece las oxidaciones intracelulares, armonizando las funciones del sistema neuro-vegetativo y modulando las secreciones de las glándulas endocrinas.¹²¹

El vino está indicado sobretodo bajo forma de limonada, que restablece las fuerzas por sus propiedades estimulantes. Actúa al mismo tiempo como alimento de ahorro, como antiséptico, como depresor moderado de la temperatura y como excitante de la secreción renal.

Igualmente es aconsejable, cualquiera que sea la enfermedad, si existe algidez o colapso. La causa de la algidez es un debilitamiento de las grandes funciones orgánicas: Respiración, circulación y nutrición; es un agotamiento del sistema nervioso como regulador del calor

¹²⁰.- SOLER Y BATTLE, E; "*Medicamenta*", 1923, pp. 1184.

animal; el organismo es abandonado sin defensa a las causas externas de enfriamiento. Los ojos están hundidos; las mejillas, la nariz pálidas y heladas; las extremidades frías y cianóticas; el cuerpo cubierto de sudores fríos.

"Importa ante todo recalentar el cuerpo y aumentar las fuerzas del enfermo, administrando alcohol a dosis relativamente fuerte. El alcohol, siendo un estimulante inorgánico de la circulación, de la respiración y de la inervación, la sangre afluye en mayor cantidad a los tejidos y se renueva con mayor rapidez, se oxigena mejor, las fuentes de la calorificación retornan a su actividad y todo entra en orden". (Jules Simón).¹²²

"Entonces, dice Arnozan, puede observarse verdaderas resurrecciones en el curso de una bronconeumonía, de un cólera algido o durante el escalofrío de una fiebre palúdica".

Una de las mejores formas de administrar el alcohol es en forma de vino.

Al médico corresponde formular sus indicaciones y posología, variable con la edad, sexo, temperamento, hábitos anteriores, etc.

Según el profesor Fonssagrives: "El tipo Burdeos es el más útil de todos los vinos, aquel que puede reemplazar a los demás y al que ninguno puede sustituirlo". Es también la opinión de J. Simón, quien lo considera como un excelente agente terapéutico" a causa de la proporción de alcohol que contiene, de su gusto, de su composición y de la facilidad con que es absorbido".

El vino y las bebidas alcohólicas puede administrarse por ingestión bucal, pero también a través de la sonda gástrica en los alienados que rechazan toda alimentación, y en ciertas afecciones de la faringe y del esófago.

También el profesor Dougnac se refiere a los enemas de vino fueron preconizados ya por Aran en 1855 como tónico y estimulante general. Durante la guerra, el Dr. Houssaye, dice

¹²¹ .- ZAVALA SAENZ, A: *"El vino en las dietas y en las convalecencias"*, Acción Médica. 1937: (64), 149.

haber obtenido éxitos en tíficos con lavajes intestinales de vino. Es posible que actúe como tónico y como tónico intestinal, añadiendo así a la acción general , otra local. Desde el siglo pasado fueron recomendados también los baños de vino rojo caliente en ciertas afecciones infantiles, y más recientemente Lereboullet, en un artículo aparecido en "París Medical", 1932, los preconiza en las bronconeumonías de la primera infancia por su acción estimulante.

El vino por su doble acción estimulante y tónica, está indicado en la gripe, corizas, bronquitis, pero sobretudo en la neumonía y bronconeumonía.

Es indispensable en la neumonía de los viejos, de los alcoholistas, de los debilitados por una enfermedad anterior, para que no caigan ni en la algidez, ni en el colapso.

Dujardin-Beaumetz prefiere en ellos los vinos tipo Marsala, Madera, Oporto o la vieja y conocida poción Todd. Es también aconsejable el Sauternes con agua de Seltz, el champagne y los vino tipo espumante.

Tomamos de Dorvault¹²³ la siguiente tabla de la fuerza alcohólica de los diferentes vinos:

Cantidad de alcohol puro contenido en 100p. del vino, en volumen:

Vino de Lissa.....	25,12
Vino de Borgoña.....	13,40
Vino de Marsala	25,09
Sauterne	13,08
Vino de Madera.....	20,48
Champagne.....	12,69
Vino Constanza	18,17

¹²² .-DOUGNAC, F: "*El vino en la terapéutica*", El día Médico, 1936: VIII, 1101

Champagne espumoso	11,60
Vino Rossellon	16,67
Grave	12,30
Vino de la Hermita, blanco.....	16,03
Frontiñan	11,76
Vino de la Hermita, tinto.....	11,38
Rhin.....	11,11
Vino de Málaga	15,87
Tokay	9,08
Vino de Lunel.....	14,27
Cerveza de Burton.....	8,16
Vino de Burdeos, blanco.....	15,00
Cerveza negra de Londres.....	3,88
Vino de Burdeos, tinto.....	11,00
hidromiel	6,67

4.1.2.- LA MODERNA NOMENCLATURA FARMACEUTICA DE LOS VINOS.

La nomenclatura de los vinos medicinales es uno de los apartados que casi sistemáticamente nos aparece en los Tratados Medicinales que venimos comentando. Por haber sido ya objeto

¹²³ .-MURRAY, C; "*Tratado de Farmacia y Farmacognosia*", 2ª Ed, 1874, pp. 43.

parcial de investigación¹²⁴, presentamos la siguiente sinopsis en la que hacemos también breve mención a las cervezas.

A principios del S.XIX, se impuso por parte de los farmacéuticos el deseo de instituir una nueva nomenclatura farmacéutica para la denominación de los preparados de "composición no definida o galénicos".

Existía hasta entonces lo que se llamaría en ese siglo la "nomenclatura antigua", así por ejemplo; los nombres de jarabes, tinturas, **vinos medicinales**, etc.

La Nueva nomenclatura farmacéutica, de Chereau, divide los medicamentos compuestos en dos grandes grupos: Cronozoicos y acronozoicos(oficiales y magistrales), y éstos en series, órdenes y géneros; atendiendo de forma global al excipiente con el cual estaban elaborados. Su denominación estaba basada en prefijos derivados del griego y latín como por ejemplo, en el caso de los vinos- enol, de las cervezas- brytol, etc.

¹²⁴ .-BOFILL PELLICER, C; y CARMONA CORNET, A: *"Origen y evolución de la que se denominó moderna nomenclatura farmacéutica, su repercusión en la sistematización de la formulación farmacéutica"*, Archivos iberoamericanos de Historia de la Medicina, 1987; (151-152), 409.

Clasificación de Chereau. Clase Medicamentos Cronozoicos.

Series	Excipientes	Ordenes	Géneros
Con			
Excipiente	Vino. enol		Enólicos
	Enolados		
	Espíritu. Alcool	Alcoolicos	Alcoolados
			Alcoolatos
			Alcoolatos sacaridados
	Cerveza. Brutol	Brutolicos	Brutolados

Tiempo después, 1830, Henry y Guibourt, en su *Farmacopea Razonada* adoptando la clasificación de las operaciones farmacéuticas de Carbonell, considerando a los medicamentos como productos de la "división", "extracción", "mixture" y "combinación", pero tomando de Chereau los nombres derivados del excipiente, tales como brutolados, enolados, alcoholados, etc.

Por mixture: Con excipiente determinado: Vino enolados

Cerveza brutolados

En 1836, J. Beral publicó una nomenclatura y clasificación de los medicamentos galénicos. Considera, al igual que Chereau los preparados medicamentosos con o sin excipiente, y los divide en clases según la naturaleza del mismo, y a éstas en género, según la operación farmacéutica realizada. Agrupa a los géneros de las distintas clases según analogías de

preparación.

Excipiente	Clases	Géneros
Vino. Eno	Enolicos	Enolados
		Enolatueros
Cerveza. Britol	Britolicos	
		Britolados
		Britolatueros

El francés Soubeiran en 1840, conserva en su Tratado de Farmacia teórico-práctico, la nomenclatura seguida por el Códex, es decir, la nomenclatura antigua; si bien adopta algunas palabras de Chereau. Describe en primer lugar los medicamentos obtenidos por acciones puramente mecánicas, como polvos, zumos y féculas. En un segundo grupo incluye los medicamentos preparados por solución(en agua, alcohol, vino, cerveza, etc.).

Raimundo Fors y Cornet, fue el que introdujo en Cataluña la nueva nomenclatura farmacéutica. Idea su propia nomenclatura y clasificación para denominar a los "operatos galénicos" y "químicos".

La clasificación de los operatos farmacéuticos, la divide en tres series:

Primera serie: Operatos que constan de excipiente. Constituida por 14 clases, entre ellas la 4ª son los enólicos.

La clase enólicos contenía "los medicamentos en los cuales el vino es el excipiente". Incluye dos géneros:

1º Enolados

2º Enolatueros.

En 1874, Juan Texidor y Cos, clasifica los medicamentos compuestos:

Excipiente	Clase	Tipo y etimología	Ejemplo	Género
Cerveza	Brytolicos	Brytol o Brutol	Brytolados	Soluciones en cerveza
			Brytolaturos	Macerados en cerveza.
Vino		Enólicos	Enol	Enolaturios
Tinturas vinosas		Enolados		Soluciones completas en vino.

Los medicamentos líquidos cuyo excipiente es el vino, se llaman enolados, en los cuales se han disuelto diferentes sustancias medicinales.

Los enolados se preparan por simple disolución de las sustancias que deben constituir su base. La mayoría se componen de sales u otras materias que se unen con el vino. El vino empleado en ellos es el licoroso, añejo y no tinto.

Otro grupo son los enolaturios; que contienen en disolución en el vino, ciertos principios de las materias orgánicas mediante maceración o la lixiviación. Estos medicamentos se diferencian de los anteriores, porque las materias empleadas en su preparación, dejan un residuo formado de las partes insolubles en el vino. Se dividen en monoamícos y polyamícos. En su preparación se ha de observar lo siguiente:

1º Los vegetales deben emplearse secos, a excepción de las plantas de principio picante

antiescorbútico, que se deben elegir tiernas. Las sustancias secas se han de pulverizar groseramente.

2º Si los enolatos se preparan por maceración, esta debe durar por regla general unos ocho días, después se cuelean por expresión y se filtran.

3º Por medio de la lixiviación, las manipulaciones se reducen, a colocar las sustancias en el embudo después de haber permanecido en contacto con el vehículo, siguiendo los preceptos dados, hecho lo cual, se les añade el vino; se pesa el producto y se continua la lixiviación añadiendo vino de cuando en cuando en el embudo, hasta obtener un peso de producto igual al del líquido que se prescribe en la fórmula. La adición del vino es preferible a la del agua, sin embargo, es inevitable que se mezcle un tanto con el vino, lo que perjudica a las buenas cualidades del producto. Los extranjeros regatean el vino en las lixivaciones, porque lo pagan a buen precio, y por miedo del que se les puede desperdiciar por la capilaridad del residuo, prefieren preparar enolatos por maceración.

Los enolatos de sustancias mucilaginosas o abundantes de principio mucoso, se deben preparar por maceración y expresión.

4º También se pueden obtener los enolatos, diluyendo en el vino las materias después de convertidas en una especie de puches espesas. El residuo se deslie de nuevo en otra porción de vino, y se exprime también, esta operación se repite hasta haber empleado todo el vino de la prescripción, y finalmente, se reúnen los productos de la expresión y se filtran.

5º Además de estas reglas generales las hay particulares, que se conforman con la naturaleza de las sustancias de que se pueden componer ciertos enolatos.

6º Los enolatos son medicamentos oficinales, se conservan largo tiempo sin alteración, mientras se hayan bien repuestos. Permantier se inclinaba a preparar los enolatos, mezclando en el vino ciertas proporciones de los alcoholatos de las sustancias, a fin de

obtener un producto de virtud constante, de pronta ejecución y de fácil conservación. Esta práctica es de importancia cuando no se tienen a la mano los vino suficientemente espirituosos pero en caso de adoptarla no debe exceder de una parte de alcohol de 22° para cada 16 de vino. Esta cantidad de alcohol es la que en el método de lixiviación se debe emplear primero, incorporándola bien con las materias y dejándolas en maceración algunas horas en una vasija cerrada antes de principiar la lixiviación. Si la acción del alcohol precede a la del vino, dispone las materias a que cedan más fácilmente sus principios. Los enolatuos se deben guardar en redomas bien llenas, herméticamente tapadas y colocadas en la cueva.¹²⁵

¹²⁵.- FORS Y CORNET.; *"Tratado de Farmacia Práctica"*, 1876, pp. 719.

4.2 - *La práctica terapéutica de los vinos*

Pasamos a continuación a estudiar los vinos que se convierten en agentes terapéuticos, como recordaremos la información que hemos conseguido está basicamente extractado de los textos de Materia Médica de los siglos XIX y principios del siglo XX, y de las Farmacopeas más significativas del momento, tanto españolas como extranjeras, mencionadas al comienzo del trabajo en el apartado de fuentes.

Para mayor facilidad de lectura los hemos enumerado por orden alfabético, y les hemos otorgado un número a cada vino para su localización. En las notas a pie de página hemos creído oportuno no repetir las páginas de los tratados en todas las bebidas, para que sea más inteligible su revisión.

1.-VINO ACERADO

Es el vino calibeadado.

2.-VINO DE ACIBAR.¹²⁶

De la Nueva Farmacopea del Real Colegio de Médicos de Londres (1797):

Composición

Acíbar Socotrino 8 onzas.

Canela blanca 2 onzas.

Vino blanco de España 6 libras.

¹²⁶ .-WHITE, R; *"la nueva Farmacopea del Real Colegio de Médicos de Londres y su análisis o sea la explicación de la naturaleza, principios, virtudes, usos y dosis de sus preparaciones y composiciones"*, Londres, 1797, pp. 58.

Espíritu de vino tenue..... 2 libras.

Método

Pulvericense de por sí el acíbar y la canela blanca, y ya mezclados añádaseles el vino; después manténgase en digestión por catorce días agitando la mezcla a menudo; finalmente cuélese.

Es conveniente revolver con los polvos arena blanca bien limpia para que no se agrume el acíbar humedecido.

De Bouchardat(1876)¹²⁷ :

Composición

Vino de España..... 260g.

Acíbar 30g.

Pimienta de Jamaica 4g.

Gengibre 4g.

Método

Macérese por 8 días, y fíltrese.

Dosis

Se toma una cucharada en un vehículo apropiado.

Usos

En la dispepsia, indigestiones, etc.

De Alessandri(1914):

Composición

Acíbar socotrino..... 80p.

¹²⁷ .-BOUCHARDAT; "*Novísimo formulario magistral*", 1876, pp. 251.

Cardamomo	10p.
Gengibre	10p.
Vino de Málaga	2500p.

Sustituye la pimienta de Jamaica de Bouchardat por cardamomo.

Método

Macérese un mes, fíltrese s.a.

Usos

Purgante.

De Swediaur: Es el vino de acibar alcalizado.

Composición

Acibar sucotrino	30g.
Mirra.....	30g.
Azafran	30g.
Carbonato de potasa.....	60g.
Vino blanco.....	10000g.

Método

Se digiere por diez días y se filtra.

Usos

Tónico amargo, escitante.

Dosis

Hasta 30 gramos.

De Hager (1942)¹²⁸ :

Composición

Acibar	10g.
Vino de Jerez	375g.
Tintura aromatica	20g.

3.-VINO ADMIRABLE, de Fuller.

Composición

Vino generoso.....	750g.
Agua espirituosa de canela	120g.
Clavo de especia	30g.
Macis	30g.
Nuez moscada.....	30g.
Cubebas	30g.
Cardamos.....	30g.
Galanga.....	30g.
Cochinilla.....	30g.
Azafrán	30g.

Método

Hágase según arte.

¹²⁸ .-HAGER, H; *"Tratado de Farmacia Práctica"*, 1942, pp. 520.

Usos

Tónico celebrado.

4.-VINO ALCANFORADO, del Form. de Alvarez.

Composición

Alcanfor 1p.

Vino de Lunel 576p.

Método

Disuélvase.

Usos

Contusiones, heridas de mal carácter.

Según Herman Hasen la preparación de este vino es la siguiente se disuelve 1p. de alcanfor en 1p. de alcohol se añaden 3p. de mucílago de goma, se mezcla perfectamente y se emulsiona con 45p. de vino blanco.

Observaciones: Introduce modificaciones en la fórmula dada por Alvarez al añadir alcohol para disolver el alcanfor y así precisa menos cantidad de vino.

Usos

Antiséptico, estimulante en las fiebres atáxicas. Tónico en el exterior.

5.-VINUM ALOES.¹²⁹

De Milne(1845):

Composición

Aloe.....	4p.
Canela.....	1p.
Vino de España.....	48p.
Alcohol.....	16p

De Murray (1866)¹³⁰ :

Composición

Aloes	9
Cardamomos.....	1
Gengibre.....	1
Vino de Jerez.....	230

Método

Macérense por ocho días y filtre.

De la Farmacopea Británica (1885)¹³¹ :

Composición

Aloes socotrina.....	1 1/2 onza.
Semillas de cardamomo machacadas	80g.
Jengibre en polvo grosero	60g.
Vino de Jerez....	2 pintas.

¹²⁹ .-MILNE, E, "Manual de Materia Médica o succinta descripción de medicamentos", 1845, pp. 282.

¹³⁰ .-MURRAY, C; "Tratado de Farmacia y Farmacognosia", 1866, 1ª Ed., pp. 604.

¹³¹ .-"The British Pharmacopoeia"1885, pp. 461.

Método

Macerar durante 7 días en un recipiente cerrado, con ocasional agitación, filtrar el licor y añadir suficiente vino de Jerez para obtener 2 pintas.

Dosis

1 a 2 dracmas fluidas.

6.-VINUM ALOES SUCCOTRINAE

Composición

Aloe	8p.
Cardamomo menor	1p.
Gengibre	1p.
Vino de España	192p.

Usos

Tónico.

7.-VINO ALOETICO COMPUESTO

Es el vino de acibar del Form. de Alvarez.

8.-VINO DE ALQUITRAN.¹³²

De Remigton (1889):

Composición

¹³² .-REMIGTON, J.P., *"The practice of pharmacy. A treatise"*, 3º Ed, 1889, pp.1412.

Alquitrán..... 100g3oz. av.

148g.

Agua..... 250cc..... 8 fl. oz.

Piedra pomez, en polvo fino 125g4 oz. av.

74g.

Vino blanco fuerte.... c.s. para 1000cc.

Es de gran utilidad para el boticario a la hora de elaborar esta fórmula la especificación de sus equivalentes en gramos.

Método

Sobre el alquitrán contenido en un recipiente apropiado para 250cc. de agua fría y triturar la mezcla bruscamente; entonces quitar el agua y tirarla. Mezclar el resto de alquitrán bruscamente con los polvos de piedra pomez, y añadir 1000cc. de vino blanco fuerte. Mover frecuentemente durante cuatro horas, entonces transferir la mezcla a un filtro mojado, y , después el líquido debe pasarse por suficiente vino blanco para conseguir la medida filtrada de 1000cc.

9.-VINUM AMARUM.¹³³

De Milne (1845):

Composición

Kna..... 8p.

Genciana..... 4p.

Cort. Naranjas..... 2p.

¹³³ .-MILNE, E, (1845), op. cit. pp. 162.

Canela blanca	1p.
Alcohol	32p.
Vino de España	384p.

Observaciones: El uso suponemos que sería como tónico, por contener genciana.

10.-VINO AMARGO.¹³⁴

De Dubois:

Composición

Vino de Madera	9000g.
Quina gris.....	150g.
Quina amarilla.....	150g.
Bayas de enebro	40g.
Corteza de limón y de winter	40g.
Carbonato de sosa.....	5g.

Observaciones: Este vino difiere del anterior, también amargo, por el uso de las quinas en lugar de la genciana y de las cortezas de limón y winter en vez de las de naranja; estos compuestos son los responsables de la denominación de amargo.

Método

Hágase según arte.

Usos

Debilidad de los órganos digestivos, tifo, escrófulas, raquitis, escorbuto, viruelas.

¹³⁴ .-BOUCHARDAT; "*Novísimo formulario magistral*", 1876, pp. 372.

Dosis

De 30 a 60g. por la mañana, en ayunas.

Usos

Tónico antiescrofuloso.

Según los hospitales de Inglaterra:

Composición

Quina 60g.

Vino de Málaga..... 500g.

Clavo de especia 12dg.

Método

Se digiere y se filtra.

Usos

Vómitos de las preñadas.

Dosis

Una a cuatro cucharaditas de café, tres o cuatro veces al día.

11.-VINO AMARGO ALCALIZADO

Es la tintura vinosa de extracto de ajeno compuesto.

12.-VINO AMARGO ALCOHOLIZADO.¹³⁵

Es el elixir balsámico de Werlhoff y el Elixir visceral de Hoffmann.

¹³⁵ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 382.

De Bouchardat (1876):

Composición

Cort. de nar. Agria	15g.
Vino de España	1000g.
Extr. de cascarilla	10g.
Extr. de mirra	10g.
Extr. de cardo santo	10g.
Extr. de centaurea menor	10g.
Extr. de genciana	10g.

Método

Macérese por 7 u 8 días, cuélese con expresión, y disuélvase. Filtrese después de 2 días de reposo, y consérvese.

Dosis

1 a 8g. en un vehículo apropiado.

Usos

Como estomacal, antihelmíntico y febrífugo.

13.-VINO AMARGO AROMATICO.

Según Lazerme:

Composición

Sumidades de ajeno	12g.
Canela	12dg.
Nuez moscada	12dg.

Gengibre 12dg.

Vino tinto 750g.

Lillium de Paracelso 15g.

Método

Hágase según arte.

Usos

Cordial y estomacal.

Dosis

Tres cucharadas al día después de comer.

Según Recamier:

Composición

Sumidades de cardamomo 8g.

Trébol acuático 15g.

Ajenjos..... 15g.

Vino de Grave..... 750g.

Método

Se macera por ocho días, se cuela con expresión y se filtra.

Según Taddei:

Composición

1º Genciana..... 85g.

Centaura 56g.

Cáscaras de naranja	2g.
Ajenjos.....	6g.
2° Cálamo aromático	85g.
Énula.....	85g.
Galanga.....	42g.
Ajenjo menor.....	26g.
Esclarea	28g.
Lirio.....	28g.
3° Quina amarilla	28g.
4° Cilandro	85g.
Canela.....	14g.
Nueces moscadas	nº3

Método

Se hacen cuatro saquillos distintos, se colocan en el fondo de un tonel de cabida, de 51 kilogramos, se llena de mosto y cuando termina la fermentación, se clarifica el vino.

Usos

Estomacal, en casos de digestiones lentas y difíciles, de los sujetos valetudinarios.¹⁶⁸

14.-VINO AMARGO CALIBEADO.

De Fuller (1920):

Es una mezcla de partes iguales del vino amargo y vino calibeadado.

15.-VINO AMARGO CATARTICO.

De Fuller (1920):

Composición

Vino amargo 375g.

Sen 30g.

Ruibarbo 8g.

Método

Infúndase.

Dosis

Hasta cuatro cucharadas.

Observaciones: Emplea en su composición el vino amargo descrito anteriormente.

16.-VINO AMARGO DIURETICO

De Corvissart (1876)¹³⁶:

Composición

Vino blanco..... 2000g.

Alcohol a 34° 60g.

Corteza de limón y de winter 60g.

Quina en polvo..... 30g.

Raiz de asclepias 30g.

Angelica..... 30g.

Escila seca 30g.

Bayas de enebro 8g.

¹³⁶ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 307.

Bayas de macis.....	8g.
Hojas secas de ajenjos	15g.
Hojas secas de melisa	15g.

Método

Se machacan las sustancias, y se ponen a digerir en baño de arena por espacio de 24 horas, agitando de tiempo en tiempo, se cuele, se exprime y se filtra el líquido por papel, guardándolo en frascos bien tapados.

Dosis

Cuatro cucharadas al día, aumentando sucesivamente

Usos

En hidropesia pasiva y atonia, leuco-flegmasía, albuminuría, debilidad de órganos digestivos.

Composición

Canela en polvo.....	12g.
Raiz de cedoaria.....	6g.
Carbonato de potasa.....	6g.
Escila	4g.
Bayas de enebro	4g.
Ruibarbo en polvo	4g.
Vino.....	1000g.

El enebro le da el amargor a esta fórmula.

Usos

Hidropesias.

Dosis

3 ó 4 vasos al día.

De Bouchardat, del Hotel-Dieu(Trousseau)(1876):

Composición

Vino blanco que contenga 10% de alcohol.....4kg.

Alcohol 90..... 500g.

Hojas secas de escila 30g.

Bayas de enebro 300g.

Acetato de potasa seco..... 200g.

Emplea acetato en vez de carbonato de potasa.

Método

Se divide la digital, el enebro y la escila, se maceran durante 15 días en el vino blanco adicionado de alcohol, se agita de cuando en cuando; se vierte sobre una tela y se exprime.En el líquido se disuelve el acetato de potasa, y se filtra(Fórmula de Regnault).

Dosis

1 a 3 cucharadas por el día.

Usos

Contra las hidropesías.

De Olmedilla y Puig (1907)¹³⁷ :

Composición

¹³⁷ .-OLMEDILLA Y PUIG; "Tratado de Farmacia Práctica Galénica", 1907, pp. 728.

Raiz de angélica	15g.
Raiz de asclepias	15g.
Bulbo de escila	15g.
Quina	60g.
Corteza de Winter	60g.
Hojas de ajenjo.....	30g.
Hojas de melisa	30g.
Bayas de enebro	15g.
Macias	15g.
Corteza de limon	30g.
Alcohol de 60°.....	200g.
Vino blanco.....	4l.

Método

Macérese todo por espacio de diez días, cuélese por expresión y fíltrese por papel.

17.-VINO AMARGO DE ESCILA COMPUESTO

Es el vino diurético amargo, que se describirá posteriormente.

De la Farmacopea Francesa.(1870)¹³⁸:

Composición

Quina de Loja.....	60g.
Corteza de winter.....	60g.
Cáscara de limón.....	60g.

¹³⁸ .-BELLOGIN AGUASAL, A; "Farmacopea francesa o Codex Medicamentarius", 1870, pp. 306.

Raíz de asclepias	15g.
Cebolla albarrana	15g.
Raíz de angélica	15g.
Bayas de enebro	15g.
Bayas de macis	15g.
Ajenjos.....	30g.
Melisa	30g.
Vino blanco.....	4000g.

Método

Redúzcanse a polvo grueso las raíces, las cortezas, las hojas y las macías; póngase todo en un matraz con el vino; macérese por 10 días, agitando frecuentemente la masa. Cuélese con expresión y fíltrese.

Usos

Hidropesias, ascitis, hidrotorax, edema, leuco-flegmasía, albuminuria, beriberi. Excelente medicamento indicado en todos los casos que los diuréticos.

Dosis

De 30 a 90 gramos en un jarabe o tisana apropiada y también sólo.

De Bouchardat(1876)¹³⁹ :

Composición

Corteza de quina gris	60g.
Corteza de winter.....	60g.

¹³⁹ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 307.

Corteza de limón	60g.
Raiz de vencetósigo.....	15g.
Raiz de angélica	15g.
Escamas de escila	15g.
Ajenjos.....	30g.
Hojas de melisa	30g.
Bayas de enebro	15g.
Macías	15g.
Vino blanco.....	4000g.
Alcohol 60°	200g.

Dosis

10 a 100g.

Usos

Tónico y diurético.

Observaciones: En esta composición se introduce el alcohol para aumentar la fuerza alcohólica del preparado y disolver mejor los principios, si bien se emplea la misma cantidad de vino blanco, al igual que de los compuestos comunes en ambas fórmulas: Corteza de quina, raiz de angelica, bayas de enebro, macías, ajénjos y melisa. Variando la cantidad de corteza de winter utilizada en la fórmula de 1870.

18.-VINO AMONIACAL, del Form. de Alvarez.

Composición

Sal amoniaco..... 10g.

Vino de genciana..... 160g.

Usos

Escrófulas y en la hidropesia.

Dosis

Una cucharada en una infusión de lúpulo, dos veces al día.

Observaciones: Emplea el vino de genciana que será descrito posteriormente.

19.-VINO ANTIPOPLETICO, del Form. de Alvarez.

Composición

Vino blanco..... 1250g.

Raiz de rábano silvestre..... 15g.

Jalapa..... 15g.

Canela y ruibarbo de cada 8g.

Nitro 2g.

Espíritu aromát. oleoso de silvio... 8g.

Método

Hágase según arte.

Dosis

De 80 a 180 gramos al día.

Según Tambourin este vino se compondría de:

Yemas de abeto..... 30g.

Ajenjos.....	15g.
Genciana	15g.
Flor de manzanilla	8g.
Vino blanco.....	2l.

Método

Se macera y cuela.

20.-VINO ANTIARTRITICO, de Augustin.

Composición

Extracto de acónito	2g.
Extracto de cicuta.....	4g.
Vino antimonial	30g.

Método

Disuélvase.

Observaciones: Emplea el vino antimonial o antimoniado que se describirá posteriormente.

21.-VINO ANTIDISPEPSICO

De Cason (1869):

Composición

Vino de quina.....	100g.
Jarabe tebaico.....	30g.
Ácido clorhídrico.....	1g.

Método

Mézclese.

Observaciones

Se debe tomar a cucharadas antes de las comidas.

22.-VINO ANTIESCORBUTICO

De Milne (1845)¹⁴⁰ :

Composición

Rábano	4p.
Coclearia.....	2p.
Berros.....	2p.
Trébol de agua	2p.
Mostaza.....	2p.
Mur. de amon	1p.
Vino blanco.....	125p.
Alcohol de coclearia.....	2p.

De los Hosp. de Madrid:

Composición

Raíz fresca de rábano silvestre....	24g.
Vino de Málaga.....	760g.
Espíritu de coclearia.....	8g.

¹⁴⁰ .-MILNE; (1845), op. cit. pp. 275.

Según el Form- Vet. de Casas:

Composicion

Rábano silvestre y coclearia.....60g.

Mostaza blanca.....30g.

Yemas de abeto.....15g.

Vino blanco.....2l.

Método

Hágase según arte.

Usos

Escorbuto, atonía general, hinchazón de las encías.

Dosis

De 30 a 60 gramos.

Del Codex Medicamentarius(1870)¹⁴¹ :

Composición

Raíces frescas de rábano300g.

Hojas frescas de coclearia150g.

Hojas frescas de berros150g.

Hojas de trébol acuático150g.

Semillas de mostaza150g.

Clorhidrato de amoníaco 70g.

¹⁴¹ .-BELLOGIN AGUASAL; (1870), op, cit, pp. 305.

Alcoholato de coclearia comp..... 160g.

Vino blanco rancio 10000g.

Método

Cortéense las raíces de rábano en rodajas delgadas, móndense y córtense las hojas de las demás plantas, pulverícense las semillas de la mostaza y póngase el todo con la sal amoniaco en un vaso cerrado; añádase el vino y el alcoholato de coclearia. Déjese por 10 días en maceración, agitando la masa con frecuencia, cuélese con expresión y fíltrese.

De Bouchardat(1876)¹⁴²:

Composición

Raiz fresca de rábano silvestre.... 21,6g.

Vino de Málaga..... 691,2g.

Espiritu de coclearia..... 7,2g.

Dosis

28,8 a 57,6g.

Usos

Contra las afecciones escorbúticas.

De Olmedilla y Puig (1907)¹⁴³:

Composición

Raiz fresca de rábano..... 30g.

Hojas frescas de coclearia y berro 15g.

¹⁴² .-BOUCHARDAT, (1876), op. cit. pp. 203.

Simiente de mostaza negra.....	15g.
Cloruro amónico.....	7g.
Meniantes trifoliata	3g.
Alcohol de coclearia compuesto.....	16g.
Vino blanco.....	1000g.

Método

Macérese por espacio de diez días.

De Alessandri(1914):

Composición

Rabano rusticano fresco(raiz)	40p.
Coclearia, berros y trébol acuático(hojas de), ana	20p.
Mostaza en polvo	10p.
Vino blanco generoso	1200p.

Observaciones: Esta fórmula similar a la de Milne no emplea alcohol ni clorhidrato de amoníaco, pero para disolver los componentes mejor utiliza mayor cantidad de vino blanco.

Método

Macérese por 2 días, fíltrese y añádase 20 partes de alcohol de coclearia.

Observaciones: Las sustancias empleadas por Milne y Bellogin Aguasal son idénticas, variando sólo en las proporciones de los compuestos, la dada por Milne viene medida en partes y la de Bellogin Aguasal en gramos.

¹⁴³ .-OLMEDILLA Y PUIG, J; "Tratado de Farmacia Práctica Galénica", 1907, pp. 727.

23.-VINO ANTIESCORBUTICO COMPUESTO, del Form. Vet. de Casas.

Composición:

Hojas de berros	15g.
Hojas de coclearia	15g.
Hojas de trebol de agua	15g.
Sal amoniaco.....	8g.
Vino blanco.....	1l.

Método

Hágase según arte.

24.-VINO ANTIFEBRIL

Es el vino de quina, que se describirá posteriormente.

25.-VINO ANTIGOTOSO

De Auduran:

Composición

Bulbos de cólchico	30g.
Hojas de fresno	30g.
Tintura de acónito.....	8g.
Tintura de digital.....	5g.

Vino de Málaga.....300g.

Método

Se macera por ocho días los dos primeros compuestos con el vino, se cuela y se añade:

Tintura de acónito, 8g. y de digital, 5.

Usos

Gota, reumatismo articular.

Dosis

Una cucharada de las de café mañana y tarde, en una taza de té.

De Tapret:

Composición

Bulbos de colchico 100g.

Hojas de acónito..... 1g.

Hojas de digital0,50g

Extracto de fresno(hojas)20g.

Extracto de fresa(raiz).....20g.

Vino blanco bueno 100g.

Observaciones: Entran a formar parte de esta composición, plantas como la fresa que no esta en la dada por Auduran.

26.-VINO ANTIGOTOSO DE QUINIDINA

Composición

Sulfato de quinidina.....	5g.
Escamonea.....	5g.
Simiente de cólchico	10g.
Vino de Málaga.....	1000g.

Dosis

Tomar seis cucharadas en veinte y seis horas.

27.-VINO ANTIHELMINTICO

Es el vino de ajenjos que se explicará posteriormente.

28.-VINO ANTIHIDROPICO, de Fuller.

Composición

Corteza de sauco y	
de winter de cada	60g.
Bulbos de escila	45g.
Raíz de énula campana	30g.
Lirio de Florencia.....	8g.
Eléboro negro	8g.
Jalapa.....	8g.
Agárico.....	8g.
Sen mondado	8g.
Vino blanco.....	2000g.

Método

Hágase según arte.

Dosis

Hasta 120 gramos al día.

29.-VINO ANTIHISTERICO, del Form. de Alvarez.

Composición

Vino blanco generoso 1000g.

Azafrán 4g.

Naranjas agrias n°2

Método

Se vacían las naranjas y se las cuece entre ceniza. Se cortan después en rebanadas, se infunde por doce horas en el vino y se filtra.

Dosis

Cuatro cucharadas por la mañana e igual cantidad por la tarde.

30.-VINO ANTILEUCORREICO, de Dorvault.

Composición

Quina 180g.

Cálamo aromático 45g.

Cuasía amarga 24g.

Canela.....	24g.
Flor de sauco	24g.
Alcohol	1500
Agua pura	9000

Método

Se digiere, se cuela y se añade: Tintura de Marte,375; agua de flor de naranjo,750; jarabe simple,180.

Usos

Leucorrea, amenorrea, catarro uterino.

Dosis

Hasta 60 gramos por la mañana en ayunas.

31.-VINO ANTILINFATICO, de Boutigny.

Composición

Zumo de capuchina mayor.....	25g.
Alcohol	25g.
Quina gris	25g.
Fosfato de cal.....	2g.
Cáscara de naranja agria	2g.
Vino blanco de Burdeos	1l.

Método

Hágase según arte.

32.-VINO ANTIMONIADO

De la Nueva Farmacopea de Londres(1797)¹⁴⁴ :

Composición

Antimonio vitrificado en polvo..... 1 onza.
Vino blanco de España 1 1/2 Libra.

Método

Estén en digestión por doce días agitando la vasija amenudo, y filtre.

33.-VINO ANTIMONIADO TARTARIZADO(Corresponde al Vino Antimonial Hisp. y

Vino emético Matr.).

De La Nueva Farmacopea de Londres(1797):

Composición

Antimonio tartarizado..... 2 escrúpulos.
Agua destilada hirviendo..... 2 onzas.
Vino blanco de España 8 onzas.

Método

Disuélvase el antimonio tartarizado en el agua destilada hirviendo, y añádase el vino.

De la Farmacopea Española(1865):

Es el vino de tartrato antimónico potásico, también llamado vino emético.

Composición

Vino blanco..... 1 libra..... 345

¹⁴⁴ .- "Nueva Farmacopea de Londres", 1797, pp. 59.

Tartrato antimónico potásico 1 escrúpulo..... 1

Método

Disuélvase.

Usos

En edemas, diluyendo de 1 a 2 onzas en un líquido apropiado.

Acción terapéutica

Excitante.

Observaciones: Emplea esta fórmula menos cantidad de antimonio tartarizado y más de vino blanco, ya que la anterior al utilizar agua destilada ayuda a la disolución de la sal y precisa de menos vino.

Según Swediaur, se compone de tártaro emético(4g.), agua hirviendo(60), vino de Málaga(200) y sus usos además de los anteriores son en casos de reumatismo, cólera, gota, oftalmía crónica, parálisis y afecciones atónicas.

Dosis

De 1 a 10 gramos como sudorífico, de 30 a 100 gramos como purgante, en lavativas.

De Carlos Murray (1866)¹⁴⁵:

Composición

Tartrato de potasa y antimonio... 10 centigramos.

Vino de Jerez 30g.

Método

Disuélvase.

Observaciones

¹⁴⁵ .-MURRAY, C: "*Tratado de Farmacia y Farmacognosia*", 1866, 1ª Ed., pp. 190.

Se emplea el jerez con preferencia a otros vinos porque no contiene tanino que precipita el antimonio.

De Bouchardat(1876):

Composición

Tártaro.....2g.

Vino de Málaga..... 600g.

Método

Disuélvase. Cada 30g. contiene 2g. de emético.

Dosis

Como vomitivo:30g.

Del "Corso di chimica medico-farmaceutica e fisiologica" (1901)¹⁴⁶ :

Composición

Tártaro emético..... 1p.

Vino de Málaga..... 300p.

Del Formulario Inglés:

Composición

Tártaro emético..... 2,59g.

Vino de Jerez 566,8g.

De la Farmacopea de Brasil (1926)¹⁴⁷ :

Composición

Antimonio tartarizado 4g.

Agua destilada hirviendo 25cc.

Vino seco..... c.s.

Método

Disolver el antimonio tartarizado en agua hirviendo, juntar este soluto con 800cc. de vino seco, mezclar bien, dejar la mezcla en reposo hasta completo enfriamiento, completar añadiendo 1000cc. de vino seco y filtrar.

Del Form. Vet. de Casas:

Composición

Tártaro emético..... 2g.

Vino blanco alcoholizado 500g.

¹⁴⁶ .-"Corso di chimica medico-farmaceutica e fisiologica", 1901, 2ª Ed., pp. 589.

Método

Disuélvase.

De Medicamenta (1930):

Composición

Vino blanco 160g.

Tartrato antimónico-potásico 9,40g.

34.-VINO ANTIOPTALMICO DE JANNIN

Composición

Tutia preparada 2 dracmas

Sulfuro nativo de antimonio 2 dracmas

Cardenillo 2 escrúpulos.

Acibar sucotrino 2 escrúpulos.

Alcanfor 1/2 dracmas.

Clavos de especie 1/2 dracmas.

Vino generoso 6 onzas.

Método

Se maceran todas estas sustancias pulverizadas y después de cuatro días se filtra el licor.

Usos

Optálmico.

35.-VINO ANTIPERIODICO, de Rosen.

¹⁴⁷ .- "*Pharmacopeia dos Estados Unidos do Brasil*", 1926, pp. 981.

Composición

Quina en polvo.....	60g.
Sumidades de centaurea menor	30g.
Flores de manzanilla.....	60g.
Coral rojo	8g
Vino blanco generoso.....	2000g.

Método

Hágase según arte.

36.-VINO ANTIREUMATICO

De Bourgeois de Faverdes:

Composición

Vino blanco generoso.....	500g.
Tintura de semillas de colchico ...	50g.
Tintura de jalapa	30g.
Tintura de arnica	15g.
Tintura de escila.....	15g.
Tintura de digital.....	15g.
Tintura de acónito fresco.....	15g.

Dosis

Seis cucharadas de café al día.

De Alessandri(1914):

Composición

Tint. de semillas de colchico	25g.
Tint. de hojas de acónito.....	12g.
Tint. de digital.....	5g.
Vino blanco bueno	1000g.
Jarabe simple.....	20g.

Observaciones: Utiliza doble proporción de vino blanco que la anterior por añadir jarabe simple que cuesta más disolverlo.

37.-VINO ANTISEPTICO, de la Farm. de Ferrara.

Composición

Quina	30g.
Azúcar	24g.
Zumo de limón	120g.
Vino.....	6l.

38.-VINO APERITIVO Y TÓNICO, de Bouries.

Composición

Corteza de fresno y	
de taray de cada	60
Sumidades floridas	

de hipericon	60
Vino tinto	3l.

39.-VINO AROMATICO O VINO DE ESPECIES AROMATICAS

Es el único que se obtiene con vino tinto. Se prepara machacando una mezcla de romero, tomillo y otras plantas aromáticas, rociando esta mezcla con un poco de alcohol destilado de romero y añadiendo luego el vino tinto. Se deja en maceración 8-10 días y se filtra.

Se ha usado para fricciones, tiene el inconveniente de ensuciar la piel.

Según el Form. de Alvarez:

Composición: Hojas secas de salvia, de mejorana, de tomillo, de romero, serpol, menta acuatica, orégano, hisopo, flores de espliego y ajenos, de cada cosa 40g.

Según el Codex Medicamentarius(1870)¹⁴⁸:

Composición

Especies aromáticas	120g.
Vino tinto	1000g.
Alcohol vulnerario.....	60g.

Método

Macérense las especies en el vino durante 10 días, agitando frecuentemente; añádase la tintura y filtrese el líquido.

Según el Hosp. de San José:

¹⁴⁸ .-BELLOGIN AGUASAL; (1870), op. cit. pp. 305.

Composición

Especies aromáticas..... 120g.

Vino tinto..... 1000g.

De Carlos Murray (1866)¹⁴⁹ :

Composición

Especies aromáticas..... 4

Alcoholato vulnerario2

Vino tinto.....32

Método

Se maceran las sustancias en el vino, durante 8 días, se exprime, filtra y se agrega el alcoholato.

Observaciones: En esta fórmula no se especifica si son partes, onzas o gramos.

De Bouchardat(1876)¹⁵⁰ :

Composición

Especies aromáticas..... 100g.

Vino tinto..... 1000g.

Alcohol vulnerario 100g.

Método

Macérese y fíltrese.

Usos

Como tónico y resolutivo, en fomentos.

De Olmedilla y Puig (1907)¹⁵¹ :

¹⁴⁹ .-MURRAY, C; (1866), op. cit. pp. 353 y ss.

Composición

Hierbas aromáticas(hojas de salvia y sumidades

de cantueso, espliego, hisopo, orégano, romero,

y tomillo)..... 60g.

Vino tinto 500g.

Alcohol de romero 30g.

Método

Se maceran las hierbas con el vino por espacio de ocho días, se filtra por lienzo con expresión, después por papel y se añade el alcohol de romero.

Usos

Tónico y excitante.

Según Alessandri(1914):

Composición

Especies aromáticas 20p.

Vino tinto 160p.

Alcoholato vulnerario..... 10p.

Método

Macérese 8 días y filtrese s.a.

De Vazquez(1926)¹⁵²:

Composición

Alcoholato vulnerario..... 125g.

¹⁵⁰ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 192.

¹⁵¹ .-OLMEDILLA Y PUIG; (1907), op. cit. pp. 718.

¹⁵² .-VAZQUEZ, M; "*Manual de Farmacia Práctica*", 1926, pp. 333.

Vino rojo..... 875g.

Método

Mézclese. Después de dos días, fíltrese y guárdese en sotano en un frasco bien tapado.

Según Medicamenta (1930):

Composición:

Especies aromáticas..... 60g.

Vino tinto..... 500g.

Alcohol de romero 30g.

Método

Se maceran las especies en el vino durante ocho días, se cuela, se filtra y se añade el alcohol.

Usos

Contusiones, contorsiones, equimosis, edemas, leucoflegmasias, raquitis, escrófulas, úlceras atónicas o fungosas.

De Maglione (1935)¹⁵³:

Composición

Alcoholato vulnerario..... 2g.

Vino rojo..... 875g.

Método

Mézclese y fíltrese.

Observaciones: Vazquez y Maglione no emplean ninguna especie aromática para preparar

¹⁵³ .-MAGLIONE, R.L.; *"Manual idóneo en farmacia"*, 1935, 7ª Ed., pp. 176.

este vino. Ambos coinciden en la cantidad de vino tinto utilizado, si bien difieren en la proporción de alcoholato vulnerable, emplea mayor cantidad Vazquez.

40.-VINO AROMATICO CON TANINO,del Form. de Alvarez.

Composición

Vino aromático 1000g.

Tanino 8-12g.

Método

Disuélvase.

Usos

Úlceras venéreas y cutáneas que han llegado a su declinación.

Observaciones: Emplea el vino aromático amargo descrito anteriormente.

41.-VINO AROMATICO OPIADO, del Form. de Alvarez.

Composición

Vino aromático 1000g.

Opio en bruto..... 50g.

Método

Disuélvase y cuélese.

Usos

Úlceras, úlceras venéreas de mal carácter y muy doloridas.

42.-VINO ARSENICAL COBRIZO

Es la mistura catterética.

43.-VINO ASTRINGENTE

Del Form. de Alvarez:

Composición

Rosa rubra sin abrir	10g.
Balaustias	10g.
Cáscaras de granada	10g.
Vino tinto	1000g.
Alumbre	4g.
Agua vulneraria	90g.

Método

Hágase según arte.

Usos

Hemorragias pasivas, flujos mucosos atónicos, leucorrea, blenorrea, raquitis, catarro utero-vaginal.

Dosis

Una cucharada cada dos o tres horas.

De Swediaur(1876)¹⁵⁴ :

Composición

Bálsamo de copaiba..... 2,4g.

Vinagre de los cuatro ladrones 7,2g.

Vino blanco..... 460,8g.

Método

Echense gota a gota sobre seis claras de huevo frescas y después bien batida la mezcla se añade el vino.

Dosis

Tomar durante 15 días cuatro vasos pequeños, dos por la mañana y otros dos por la tarde.

Usos

Contra las blenorragias.

44.-VINO ASTRINGENTE CONTRA LAS HEMORRAGIAS INTESTINALES,del

Form. Vet, de Casas.

Composición

Alumbre..... 10p.

Sulfato de zinc 5p.

Cubetas..... 5p.

Vino..... 1000p.

45.-VINO BENDITO, VINO BENEDICTO

¹⁵⁴ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 172.

Es el vino emético turbio, que veremos posteriormente.

46.-VINO BLANCO FUERTE

De Remigton (1889)¹⁵⁵ :

Composición

Vino blanco.....	875g.....	30 oz. av. 378g.
Alcohol	125g.....	4 oz. av. 179g.

Método

Mezclarlos.

El vino blanco debe contener no menos de 20% y no mas de 25% de alcohol absoluto en peso.

47.-VINO CALIBEADO

El **Codex** de 1837 consignaba la fórmula siguiente:

Composición

Limaduras de hierro.....	30g.
Vino blanco.....	1000g.

Método

Macérese por diez días, agitando con frecuencia y filtre.

Del Manual de Materia Médica(1845)¹⁵⁶ :

Composición

¹⁵⁵ .-REMIGTON, (1889), op. cit. pp. 1409.

Vino blanco..... 32p.

Limaduras de hierro 1p.

De la Farmacopea de París:

Es el vino de citrato férrico-amónico, que veremos posteriormente.

Composición

Limaduras de hierro 30g.

Vino blanco..... 1000g.

Método

Se macera por ocho días y se filtra.

Usos

Amenorrea, clorosis, leucorrea, viruelas, catarro útero-vaginal.

Dosis

A cucharadas mañana y noche.

Observaciones: La Farmacopea de Paris coincide integramente con la fórmula del Codex de 1837.

De Codex Medicamentarius(1870)¹⁵⁷ :

Composición

Citrato de hierro amoniacal 5g.

Vino de Málaga..... 1000g.

Método

Disuélvase la sal en el vino y fíltrese el líquido.

Una cucharada ordinaria de este vino contiene 0g. 10dg. de sal férrica.

¹⁵⁶ .-MILNE; (1845), op. cit. pp. 130.

De Parmentier:

Composición

Tintura de Marte tartarizada 30g.

Vino blanco 500g.

De Milne (1845)¹⁵⁸:

Composición

Tintura de Marte tartarizada 1p.

Vino 32p.

Parmentier y Milne coinciden en los componentes empleados no así en las proporciones ni en el sistema de medición.

Según Soubeiran:

Composición

Tartrato ferroso 4g.

Acido tartárico 4g.

Vino blanco 1000g.

De Bouchardat(1876)¹⁵⁹:

Composición

Tartrato de potasio 1g.

Tartrato de hierro 1g.

¹⁵⁷ .-BELLOGIN AGUASAL; (1870), op. cit. pp. 304.

¹⁵⁸ .-MILNE; (1845); op. cit. pp. 137.

¹⁵⁹ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 392.

Vino blanco..... 1000g.

Método

Se tritura el tartrato en un mortero de porcelana o de vidrio, se añade el vino, y se filtra. Soubeiran empleaba el tartrato de protóxido de hierro y añadía 1g. de ácido tartárico.

Bouchardat necesita menos tartrato ferroso en su composición y emplea otra sal, el tartrato potásico, en vez del ácido puro y en menor proporción.

El **Codex** de 1884 da la siguiente fórmula:

Composición

Citrato férrico-amónico 5g.

Vino de garnacha 1000g.

Método

Disuélvase el citrato en dos veces su peso de agua y añádase el vino. Filtrese.

De Olmedilla y Puig (1907)¹⁶⁰ :

Composición

Tartrato férrico-potásico 1g.

Vino blanco..... 1000g.

Método

Disuélvase y filtrese.

Olmedilla y Puig, coinciden con Bouchardat en la fórmula.

De Medicamenta(1930)¹⁶¹ :

Composición

¹⁶⁰ .-OLMEDILLA Y PUIG; (1907), op. cit. pp. 716.

Citrato férrico amónico	5g.
Agua destilada	10g.
Vino de Málaga	985g.

Es el único que introduce agua destilada en la composición. Emplea citrato férrico-amónico como el Codex de 1884, y difiere de los demás en que el vino empleado es el de Málaga.

Observaciones: En esta composición los diferentes autores emplean distintos tipos de vinos: Blanco, otros no especifican de que clase debe ser como es el caso de Milne, el Codex prefiere el de Garnacha y Medicamenta el de Málaga.

48.-VINO CALIBEADO AROMATICO

Se añaden a la fórmula de la Farm. de Paris, 90 partes de tintura de canela compuesta.

49.-VINO CATARTICO, de Fuller.

Composición

Sen.....	60g.
Tartaro crudo	8g.
Vino blanco.....	750g.
Alcohol	120g.

Método

Hágase según arte. Suele añadirse algunos decigramos de esencia de anís.

50.-VINO COCIDO

¹⁶¹ .-"Medicamenta", 1930, pp. 1187.

Nombre antiguo que se dió al mosto fermentado, pero evaporando antes la tercera parte, lo que también se llamó defructum.

51.-VINO COMPUESTO TONICO Y ANTIPUTRIDO, de Flandin, del Form. Vet. de Casas.

Composición

Vino de quina..... 2l.

Alcohol alcanforado de 18° 1l.

Usos

Bacera del ganado lanar.

Dosis

De 5 a 6 cucharadas.

52.-VINO CREOSOTADO

De Vazquez (1926)¹⁶²:

Composición

Creosota oficial 10g.

Alcohol a 90° 90g.

Jar. Simple 100g.

Vino..... 800g.

De la Farmacopea de Brasil (1926)¹⁶³:

Composición

¹⁶².-VAZQUEZ; (1926), op. cit. pp. 414.

Creosota 10cc.
 Alcohol 100cc.
 Jarabe simple 100cc.
 Vino dulce..... c.s.

Observaciones: Las proporciones de los compuestos en esta última fórmula a diferencia de las anteriores se expresa en cc. El alcohol en algunos casos se especifica la graduación (90°) y en otros no.

53.-VINO D' ANDUVAN, DE LA ROCHELA

Composición

Bulbos de colchico 30g.
 Hojas de fresno 30g.
 Vino de Málaga..... 500g.
 Tintura de acónito 8g.
 Tintura de digital 5g.

Dosis

De 1 a 3 cucharaditas en ayunas o 3 horas después de comer en una infusión aromática, tal como la de té, tila, menta, melisa o borraja.

54.-VINO DIURETICO

Nº 1 del Form. de Alvarez:

Cebollas nº2

¹⁶³ .-"Pharmacopoeia dos Estados Unidos do Brasil", (1926), op. cit. pp. 973.

Vino blanco..... 1000

Se macera y cuela.

Nº2 del Form. de Alvarez:

Bayas de enebro quebrantadas.... 30g.

Vino blanco..... 1000g.

Tintura de escila..... 8g.

Usos

Edema.

De Sydenham, de Pierquin:

Composicion

Cenizas de retama 60g.

Vino blanco..... 500g.

De Alessandri(1914):

Composición

Cedoaria y escila, ana 7p.

Enebro y ruibarbo, ana 6p.

Canela fina 10p.

Carbonato potásico 6p.

Déjese en contacto con:

Alcohol de 40° 50p.

Vino blanco dulce.....950p.

De Maglione (1935)¹⁶⁴ :

Composición

Hojas secas de digital5'00

Escamas de escila7'50

Bayas de enebro75'00

Acetato de potasa seco.....50'00

Vino blanco.....900'00

Alcohol de 90°100'00

Método

Contúndanse las tres primeras sustancias, macérense 10 días en el vino adicionado de alcohol. Exprímase, añádase el acetato de potasa y fíltrese.

55.-VINO DIURETICO MAYOR

Del Form. Vet. de Casas:

Jalapa quebrantada8g.

Cebolla albarrana.....8g.

Nitro15g.

Vino blanco.....1l.

¹⁶⁴ .-MAGLIONE, R.L.; (1935), 7° Ed, op. cit. pp. 176.

De Debreyne.(1884)¹⁶⁵ :

Composición

Jalapa quebrantada 8g.

Escila 8g.

Nitro 15g.

Vino blanco 500g.

Sustituye la cebolla por la escila, el resto de los componentes coinciden con la composición anterior, difiriendo sólo en la cantidad de vino blanco empleado.

Dosis

3 a 8 cucharadas grandes dos horas antes de las comidas, aumentando tres cucharadas cada dos días.

Usos

Hidropesias.

56.-VINO DIURETICO MENOR

De Debreyne(1884)¹⁶⁶ :

Composición

Nitro 12g.

Bayas de enebro 30g.

Vino blanco 1000g.

De Form. Vet. de Casas:

Composicion

¹⁶⁵ .-FONSAGRIVES, J.B.; *"Tratado de Materia Médica"*, 1884, pp. 198.

Nitro	15g.
Bayas de enebro	60g.
Vino blanco.....	1l.

Utiliza doble cantidad de bayas de enebro que la anterior.

Usos

Edemas de pies y muslos, hidropesias pasivas, ascitis.

57.-VINO DIURETICO HIDRAGOGO

De la revista: "El restaurador farmacéutico"(1870)¹⁶⁷ :

Composición

Café muy poco tostado en polvo.....	500g.
Vino de Chablis c.s para obtener por lixiviación	1000g.
Zumo de la segunda corteza de sauco	400g.

Dosis

Para tomar en seis días por copas. Disminúyase la dosis si el efecto purgante es muy pronunciado.

De Bouchardat(1876)¹⁶⁸ :

Composición

Café poco tostado y pulv.....	500g.
Vino de Chablis.....	c.s.
Licor de café	1000g.

¹⁶⁶ .-FONSAGRIVES; (1884), op. cit. pp. 643.

¹⁶⁷ .-"El Restaurador Farmacéutico", 13 de Marzo de 1870: T. XXVI, (11), 171.

¹⁶⁸ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 249.

Segunda corteza de sauco 400g.

Introduce como variación a la anterior el licor de café.

Dosis

Para tomar en seis días a cortadillos, disminuyendo la dosis si el efecto purgante es demasiado intenso, y se continúa por más tiempo. Se dulcifica a gusto del enfermo.

58.-VINO DIURETICO INGLES

Composición

Cedoaria 8g.
Escila..... 8g.
Ruibarbo 8g.
Bayas de enebro 8g.
Canela 12g.
Carbonato de potasa 6g.
Vino blanco..... 1000g.

De Bouchardat(1876)¹⁶⁹:

Composición

Canela en polvo 12g.
Raiz de cedoaria..... 8g.
Carbonato potásico 6g.
Escamas secas de escila..... 4g.

¹⁶⁹ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 307.

Ruibarbo pulv.....4g.
 Bayas de enebro mach.....4g.
 Vino blanco añejo..... 1l.

De la escila, el ruibarbo y el enebro emplea la mitad de cantidad que la anterior.

Dosis

3 ó 4 vasos al día.

Usos

En la hidropesía.

59.-VINO DIURETICO DE CEBOLLAS, de Dorvault.

Composición

Cebollas 10000p.
 Vino blanco..... 1000p.

Método

Se macera y se cuela.

60.-VINO EMENAGOGO

De Bonet y de Lyon:

Composición

Vino blanco seco 500g.
 Tintura de azafran 20g.
 Espíritu de Minderero..... 20g.
 Jarabe de artemisa 120g.

Usos

Dismenorrea, menstruaciones escasas, sobre todo en las jóvenes de corta edad.

De Bouchardat(1876)¹⁷⁰:

Composición

Vino blanco.....	300g.
Tintura de azafran	20g.
Acetato de amoniaco	20g.
Jarabe de artemisa	125g.

Dosis

30g.

61.-VINO EMETICO CLARO O ENOLADO DE TARTARO EMETICO

De Bouchardat(1876):

Composición

Vino blanco del mejor	345,6g.
Tártaro emético.....	1,2g.

Dosis

Cada 28,8g.(1 onza), contienen 2g. de emético.

Se usa al interior en dosis de 3 onzas.

¹⁷⁰ .-FORS Y CORNET, R, "*Tratado de Farmacia Operatoria*", 1876, pp. 718.

¹⁵⁸ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 226.

62.-VINO EMETICO

De Olmedilla y Puig (1907)¹⁷¹ :

Composición

Tartrato antimónico potásico40centigramos.

Vino blanco..... 100g.

Usos

Empleado en enemas, diluyendo 30 gramos en un liquido adecuado.

Observaciones

Irritante y revulsivo.

63.-VINO EMETICO TURBIO

De la Farm. Española 5ª ed.(1865):

Composición

Oxisulfuro antimónico semivitrificado y lavado30g.

Vino blanco.....240g.

Método

Se mezclan en una redoma tres partes de vidrio de antimonio o de hígado de antimonio; bien porfirizados en 24 partes de vino blanco, se agitan fuertemente de cuando en cuando, y cada vez que se prescribe se debe revolver bien la materia para que se mantenga en suspensión el preparado antimonial.

Usos

¹⁷¹ .-OLMEDILLA Y PUIG; (1907), op. cit. pp. 718.

Irritante; en enemas.

Se usa en lavativas mezclado con otros líquidos. No usos internos.

Dosis

Diluir 5 a 30 gramos en un recipiente adecuado.

De la Farm. Española 7ª Ed. (1905)¹⁷²:

Composición

Vino blanco..... 10g.

Tartrato antimónico potásico..... 0,40ctgr.

Usos

Irritante. En enemas, diluyendo de 30 a 60 gramos en un líquido apropiado.

De Olmedilla y Puig (1907):

Composición

Oxisulfuro de antimonio semivitrificado y lavado ... 1p.

Vino blanco..... 8p.

Método

Mézclese el producto y guárdese en un frasco sin filtrar.

Usos

Se usa en enemas en los casos de congestión cerebral, diluyendo 30g. en excipiente adecuado.

Observaciones

¹⁷² .- "Farmacopea Española", 1905, 7ª Ed., pp. 619.

Es irritante y revulsivo.

64.-VINO ESCILITICO

De la Farm. Española 5º Ed(1865):

Método

Prepárese con la escila seca y contundida, como la tintura vinosa de colquico.

Usos

Diurético.

Dosis

1 a 2 dracmas, en pocion (4 a 8 gr.)

De Richard:

Composición

Vino blanco.....750g.

Cebolla albarrana.....30g.

Cáscara de naranja.....8g.

Cálamo aromático8g.

Método

Digerirlo tres dias y añadir oximiel escilitico 60.

Usos

Hidropesias.

Dosis

3 a 4 cucharadas al dia.

Del Codex Medicamentarius(1870)¹⁷³ :

¹⁷³ .-BELLOGIN AGUASAL; (1870), op. cit. pp. 304.

Composición

Escamas secas de escila..... 30g.

Vino de Málaga..... 500g.

Método

Contúndanse las escamas de escila, macérense durante 10 días en el vino agitando con frecuencia, cuélese con expresión y fíltrese.

Prepárense del mismo modo los vinos de ruibarbo, bulbos de colchico y semillas del mismo.

De Bouchardat(1876)¹⁷⁴ :

Composición

Escila 10,8g.

Vino blanco..... 691,2g.

Método

Macérese por 6 días y cuélese.

Dosis

De 14,4 a 28,8g.

65.-VINO ESCILITICO COMPUESTO, de Fuller.

Composición

Corteza de sauco..... 30g.

Corteza de winter..... 30g.

Corteza de escila..... 30g.

¹⁷⁴ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 307.

Raiz de énula.....	15g.
Lirio.....	4g.
Eléboro negro	4g.
Jalapa.....	4g.
Agárico blanco	2g.
Sen.....	2g.
Vino de Chablís.....	1000g.

66.-VINO ESCILITICO LAUDANIZADO

De Tessier(1876):

Composición

Vino blanco.....	500g.
Escila	5g.
Láudano.....	23ctg. (40 a 60 gotas)

Usos

Diurético.

Dosis

Se empieza por administrar dos veces al día una cucharada del medicamento, una por la mañana en ayunas y otra por la noche, tres horas después de haber comido, poniéndolo en un vaso de agua con azúcar. Si lo tolera bien el estómago, se puede al cabo de algunos días elevar la dosis a 3 ó 4 cucharadas. Generalmente el efecto diurético empieza a producirse después del 2º o 3º día.

De Lyon(1884)¹⁷⁵ :

Composición

Polvo de escila fresca 8g.
Vino blanco..... 500g.
Laudano de Sydenham 60 gotas.

Dosis

Dos cucharadas grandes al día, una en ayunas y otra por la tarde, tres horas después de la comida. Estas cucharadas deben tomarse en un cortadillo de agua, sola o azucarada.

Cuando este medicamento es bien tolerado por el estómago, se puede al cabo de algunos días, elevar la dosis a 3 y aun a 4 cucharadas en las 24 horas; el efecto diurético empieza a manifestarse por lo común desde el segundo o el tercer día. En los individuos cuyo estómago es "Muy impresionable"; se puede reducir la dosis de escila a 4g. El opio actúa en esta preparación como correctivo de la acción irritante que puede producir la escila sobre el tubo digestivo, permitiendo de este modo su absorción y la concentración íntegra de sus efectos sobre los riñones, sin complicación.

67.-VINO ESCITANTE, del Form. de Alvarez.

Composición

Trébol de agua 15g.
Mostaza..... 30g.
Vino tinto 1000g.

¹⁷⁵ .-FONSAGRIVES; (1884), op. cit. pp. 198.

Método

Se infunde y filtra.

Usos

Hidropesias, dispepsias. A vasos.

68.-VINO ESTOMACAL**De Plenck:****Composición**

Vino tinto de buena calidad	1000g.
Genciana seca.....	180g.
Quina	15g.
Corteza de naranja.....	8g.

Usos

Fiebres intermitentes, debilidad de estómago y convalecencia de las enfermedades agudas.

Dosis

De 30 a 60 gramos al día.

También llamado por otros autores vino de quina compuesto o bien vino de genciana compuesto.

De Alessandri(Edimburgo) (1914):**Composición**

Cálamo.....	12p.
-------------	------

Genciana	12p.
Quina amarilla	12p.
Ajenjo	6p.
Galanga	12p.
Cedoaria	12p.
Cort. de nar	12p.
Centaurea	6p.
Alcohol de 31° Cartier	50p.
Vino blanco	2000p.

69.-VINO ESTOMACAL AMARGO, de Bourgelat.

Composición

Enula	30g.
Quina	30g.
Genciana	30g.
Corteza de naranja	30g.
Bayas de enebro	30g.
Hojas de ajénjos	30g.
Vino	6l.
Aguardiente	240

Usos

Fortificante, estomacal y verminoso, que escita el apetito.

70.-VINO ESTEMPORANEO DE QUINA, del Form. Vet. de Casas.

Composición

Tintura de quina 120g.

Vino..... 1l.

71.-VINO ESTIBIADO O ANTIMONIAL DE HUXHAM

Composición

Tártaro emético..... 1p.

Vino Jerez.....250p.

Método

Se disuelven y después de 3 días se filtra y se conserva en vasijas tapadas.

De Brasil (1926):

Composición

Tartrato antimónico potásico.....4g.

Agua destilada hervida25cc.

Vino seco(ajerezado) hasta 1000cc.

De Hager (1942):

Ergänzb:

Composición

Tartrato antimónico potásico.....4g.

Vino de Jerez996g.

72.-VINO FEBRIFUGO

De Bouchardat(1876):

Composición

Quina calisaya	120g.
Cort. de angostura	15g.
Alcohol	140g.
Vino acido	1l.

Dosis

De 150 a 180g. para animales grandes.

Del Formulario de Alvarez:

Nº1: Composición

Quina amarilla quebrantada	24g.
Raiz de genciana	16g.
Corteza de naranjas amargas	16g.
Flores de manzanilla	16g.
Vino de Málaga	1000g.

Método

Se macera por quince días y se filtra previa espresión.

Nº2: Se reduce a infundir en una botella de vino blanco un limón partido en rajas hasta que fermente, se cuela y se esprime bien y filtra.

Nº3: Composición

Vino de Málaga.....	1000g.
Quina amarilla	60g.
Alcohol a 35°	4g.
Palo de Surinan	4g.

Método

Se macera por ocho días y se filtra.

De Seguin:

Composición

Vino de Málaga.....	1000p.
Alcohol	30p.
Quina	20p.
Cáscara seca de naranja	20p.
Raiz de genciana.....	20p.
Flor de manzanilla	20p.

o bien

Tintura de quina amarilla	250g.
Tintura de opio.....	16g.
Angustura verdadera	16g.
Cuasia amarga.....	9g.
Vino de Málaga.....	1500g.
Vino blanco de Poulli	1500g.

Similar a la fórmula nº1 del Formulario de Alvarez.

o bien:

Tintura de quina amarilla 250g.

Tintura de opio 9g.

Augustura verdadera 16g.

Quasia amarga 9g.

Vino de Málaga..... 1500g.

Vino blanco de Pouilly 1000g.

Fórmula dada por E. Soubeiran, que emplea menos cantidad de tintura de opio.

Usos

Fiebres intermitentes.

73.-VINO FEBRIFUGO DE QUINA, del Form. de Alvarez.

Composición

Quina calisaya 125g.

Angustura verdadera 15g.

Alcohol 250g.

Vino blanco..... 1000g.

Método

Se macera por un mes y se filtra.

Usos

Tónico poderoso para después de comer.

Dosis

Hasta 15 gramos.

74.-VINO FERRUGINOSO

Del Form. de Alvarez:

Composición

Citrato o ioduro de hierro..... 10 ó 15g.

Vino de Burdeos 500g.

Usos

Amenorrea, clorosis, leucorrea, catarro útero-vaginal.

Dosis

Una cucharada mañana y noche.

De Alessandri(1914):

Composición

Citrato de hierro amoniacal..... 105g.

Citrato amónico..... 40g.

Vino blanco bueno 5000g.

Introduce el citrato amónico en la fórmula.

75.-VINO FERRUGINOSO BROMURADO

De Alessandri(1914):

Composición

Citrato de hierro 20g.
Bromuro potásico 40g.
Vino moscatel 1500g.

76.-VINO FERRUGINOSO QUINADO

De Bouchardat(1876)¹⁷⁶:

Composición

Pirofosfato de hierro

citro-amónico..... 10g.
Extr. de quina gris..... 5g.
Vino blanco generoso..... 1kg.

Método

Disuélvase en frío la sal de hierro y el extracto en el vino, y fíltrese por papel.

Dosis

Cada cucharada de las comunes de este vino contiene 15 dec. de sal ferruginosa y 75ml. de extracto de quina.

77.-VINO FOSFATADO

De Vazquez (1926)¹⁷⁷:

Composición

¹⁷⁶ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 390.

Fosfato de sodio	20g.
Fosfato de potasio	20g.
Jarabe c. nar. Amarga	100g.
Vino Málaga	c.s para 1000g.

78.-VINO HIDRAGOGO

De la Farm. Sarda:

Composición

Vino del Rhin	500g.
Carbonato de potasa.....	15g.
Jarabe de espino cervical	45g.

De Bouchardat(1876)¹⁷⁷ :

Composición

Lirio de Florencia	30g.
Cort. inter. de sauco	30g.
Raiz de énula.....	50g.
Hojas de sen.....	50g.
Raiz de jalapa	10g.
Vino blanco generoso	1000g.

Método

Macérese por 8 días, y filtre.

¹⁷⁷ .-VAZQUEZ, (1926), op. cit. pp. 433.

Dosis

Se toma un vaso por la mañana en ayunas.

Usos

En las hidropesías.

De Debreyne:**Composición**

Jalapa contundida.....	8g.
Escila machacada	8g.
Nitrato de potasio	15g.
Vino blanco.....	1l.

Introduce el nitrato potásico y prescinde del lirio, sauco, la énula y el sen, y los sustituye por la escila machacada.

Método

Se maceran estas sustancias en 1l. de vino blanco por espacio de 24 horas.

Dosis

Se toman tres cucharadas al día, una por la mañana, otra al medio día y otra por la noche, dos horas antes de cada comida. Pasados dos días, se toman seis cucharadas, dos de cada vez y dos días después se toman nueve, en la misma forma, siguiendo así si el estómago tolera el remedio.

Usos

Contra las hidropesías rebeldes.

¹⁷⁸ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 242 y ss.

79.-VINO HIPOCRATICO

Es el vino de canela compuesto o Hipocrás, visto anteriormente.

80.-VINO IODOTANICO

De Olmedilla y Puig (1907):

Composición

Yodo.....	2g.
Acido tánico.....	2g.
Alcohol de 95°.....	20g.
Vino de Málaga.....	1000g.
Agua.....	12g.

Método

Se disuelven el yodo en el alcohol y el tanino en el agua. Se mezclan las dos disoluciones, se añade el vino, se coloca en un matraz imperfectamente tapado al baño de maría y se calienta hasta que no dé coloración azul con el almidón.

Usos

Tónico. Usado en la diátesis escrofulosa y tuberculosa.

De Alessandri (1914):

Composición

Yodo puro	1,30g.
Yoduro sódico	2,00g.
Tanino puro	2,60g.
Agua destilada.....	20,00g.

Jarabe de corteza de nar 160,00g.

Vino blanco seco, hasta 1000,00g.

10cc. contienen 0,013g. de yodo, 0,020 de yoduro sódico y 0,026 de tanino. Puede prepararse también con glicerofosfato cálcico.

De la Farmacopea de Brasil (1926):

Composición

Iodo 2g.

Tanino 2g.

Alcohol 50cc.

Jarabe simple 100cc.

Vino dulce c.s.

Método

Disolver el iodo y el tanino en alcohol, mezclar este soluto con 800cc. de vino, junto con jarabe simple y completar con vino dulce hasta 1000cc, dejar en reposo durante 3 días y filtrar.

De la Farm. Esp. 7ª Ed. (1930):

Composición

Yodo pulverizado 2g.

Tanino 2g.

Alcohol de 95° 20g.

Agua destilada 12g.

Vino de Málaga c.s para 1000g.

Método

Disuélvase el yodo en el alcohol y el tanino en el agua reúnanse las dos soluciones y mézclense con el vino; calientese el líquido en baño maria, en un matraz imperfectamente tapado, hasta que no dé color azul con el almidón, déjese enfriar y añádase, si es preciso, la cantidad necesaria de vino para obtener 1000g. de producto.

Cada 20g. contienen 0,04 de yodo.

Usos

Reconstituyente. De uso especial en las manifestaciones escrofulosas y tuberculosas.

Dosis

De 10 a 20 g.

De Medicamenta (1930):

Composición

Yodo pulverizado.....	2g.
Tanino.....	2g.
Alcohol 95°	20g.
Agua destilada.....	12g.
Vino de Málaga.....	1000g.

De Hager (1942):

Brasil: Se mezcla una solución de 2g. de yodo y 2g. de tanino en 50cc de alcohol de 92% con unos 800g de vino dulce y 100cc de jarabe simple y se completa con vino dulce hasta 1000cc para filtrar al cabo de tres días.

Hisp: Se mezcla una solución de 2g. de yodo y 3g. de tanino en 30g. de alcohol de 95° con 965g. de vino de Málaga y se filtra unos días más tarde.

De la Farmacopea Española 9ª Ed(1954):

Contiene 0,2% de yodo

Composición

Yodo	2g.
Tanino	3g.
Alcohol 95°	30g.
Vino de Málaga.....	965g.

Método

Disuélvase en el alcohol el yodo y el tanino. Mézclese esta solución con el vino de Málaga.

Déjese en reposo 4 ó 5 días en lugar fresco. Filtrese.

Cada 20g. corresponden a 4ctgr. de yodo.

Ensayo

Dilúyanse 5cc. de vino yodotánico en 10cc. de agua. Añádanse 2cc, de engrudo de almidón.

No debe colorarse de azul(yodo libre).

Dosis

De una vez: 15g.

En 24h: 30g.

Observaciones

Cuando se prescriba el vino yodotánico fosfatado, se disuelve fosfato monocálcico en el vino yodotánico en la proporción de 2 por 100.

La Farmacopea Española manda disolver el yodo en el alcohol y el tanino en el agua, reunir las dos soluciones, mezcladas con el vino y calentar en baño maria el líquido resultante hasta que no dé con el engrudo de almidón la reacción del yodo libre, después se deja enfriar, se filtra y si es necesario se añade más vino para completar los 1000g.

En la práctica basta disolver en el alcohol el yodo y el tanino juntos y añadir la solución al vino, sin calentar, en solución alcohólica concentrada el yodo se combina muy pronto con el tanino, por lo cual es innecesaria la calefacción.

Muy a menudo se prescribe el vino yodo-tánico fosfatado, se prepara añadiendo al vino yodo-tánico, 2% de fosfato monocálcico, de lactofosfato cálcico o de fosfato sódico.

81.-VINO IODOTANICO FOSFATADO

De la Farmacopea Nacional Argentina 2ªEd(1921):

Composición

Iodo	2g.
Acido tánico.....	2g.
Alcohol de 95°.....	20g.
Jarabe simple.....	100g.
Fosfato monocálcico	20g.
Vino blanco.....	856g.

Método

Disuélvase en el alcohol el iodo y el ácido tánico y en el vino el fosfato monocálcico, mézcles ambos líquidos, agréguese el jarabe; después de 3 días de reposo, fíltrese.

Observaciones

Diluido en agua no debe azular al engrudo de almidón(iodo libre).

Contiene 0,20% de iodo y 2% de fosfato monocálcico.

De Vazquez (1926)¹⁷⁹ :

Composición

Iodo	2g.
Tanino	2g.
Alcohol a 95°	20g.
Jarabe simple.....	100g.
Fosfato monocálcico	20g.
Vino de Málaga.....	856g.

Método

Se disuelve el iodo y el tanino en el alcohol; se mezcla al vino, en el que se ha disuelto el fosfato, se agrega el jarabe, se agita, se deja en reposo tres días y se filtra.

De Maglione (1935):

Composición

Iodo	2g.
Acido tánico.....	2g.
Alcohol a 95°	20g.
Jarabe simple.....	100g.
Fosfato monocálcico	20g.
Vino blanco.....	856g.

Las dos fórmulas son iguales, esta última especifica que el tanino empleado es en forma de ácido tánico.

De la Farmacopea Nacional Argentina 3ªEd(1943):

¹⁷⁹ .-VAZQUEZ; (1926), op. cit. pp. 431.

Composición

Fosfato monocálcico20g.
Vino iodotánico c.s.p..... 1000cc.

De Maglione (1935)¹⁸⁰ :

Composición

Iodo pulverizado2g.
Tanino.....2g.
Alcohol20g.
Vino de Málaga c. s.p..... 1000g.

De la Farmacopea Nacional Argentina 2ªEd(1943):

Composición

Iodo2g.
Acido tánico.....2g.
Alcohol 95°20cc.
Vino blanco dulce, c.s.p..... 1000cc.

Método

Disuélvase el iodo y el ácido tánico en el alcohol; añádase esta solución a unos 980cc. de vino blanco dulce y abandónese la mezcla en vaso cerrado, agitando de vez en cuando, hasta reacción negativa de iodo libre con engrudo de almidón. Filtrese y complétese, si es necesario, el volumen de 1000cc con más vino blanco dulce.

Observaciones

El vino iodotánico contiene no menos de 0,18, ni más de 0,22% p/v de iodo combinado.

¹⁸⁰ -MAGLIONE; (1935), op. cit. pp. 176.

De la Farmacopea Española 9ªEd(1954):

Composición

Vino yodotánico..... 98g.

Fosfato monocálcico 2g.

Método

Disuélvase el fosfato monocálcico en el vino yodotánico. Déjese en reposo 48h. en lugar fresco. Filtrese.

82.-VINO LIXIVIAL

Es el vino diurético de Sydenham, visto anteriormente.

83.-VINO MARCIAL

Del Form. Vet. de Casas:

Nº1: Composición

Bolos de Marte 15g.

Vino blanco..... 2l.

Alcohol 18º 60l.

Nº2: Composición

Tátrato de hierro..... 30g.

Ácido tártrico..... 30g.

Vino blanco..... 1l.

De los Hosp. de Madrid:

Composición

Vino blanco..... 750g.

Tintura de hierro tartarizada 30g.

Fórmula similar a la nº 2 de Casas, empleando menos cantidad de vino blanco.

Usos

Clorosis, debilidades del sistema linfático, particularmente del uterino.

84.-VINO MARCIAL AMARGO, de la Farm. Bátava.

Composición

Ajenjos..... 8g.

Limaduras de hierro..... 30g.

Canela..... 8g.

Vino..... 1500g.

85.-VINO MARCIAL AROMATICO, de la Farm. de Augustin.

Composición

Limaduras de hierro..... 90g.

Raiz de cálamo aromático..... 30g.

Corteza de naranja..... 30g.

Clavo de especie..... 1g.

Vino blanco..... 7000g.

86.-VINO MARCIAL COMPUESTO

Es la tintura estomacal.

87.-VINO MEDICINAL

Composición

Vino blanco.....	910g.
Alcohol 82°	30g.
Azúcar	60g.

Sirve para preparar todos los vinos.

Según el Form. de Alvarez:

Composición

Alcohol	81g.
Vino blanco.....	2457g.
Azúcar	162g.

Según Husson: Es el vino de colchico, que veremos posteriormente.

88.-VINO NITRADO

Del Form. de Alvarez:

Composición

Nitro.....	2g.
Vino.....	500g.

Método

Disuélvase. Se toma puro o dilatado en agua.

De Bouchardat(1876)¹⁸¹ :

Composición

Vino blanco de Chablis.....500g.

Nitro2g.

89.-VINO OPIADO DE SEMILLAS DE COLCHICO, de Eisenmann.

Composición

Vino de simiente de colchico 12g.

Tintura de opio.....2g.

Método

Mézclese.

Usos

Rumatismo agudo.

Dosis

De 8 a 12 decigramos.

90.-VINO OXIGENADO, del Form. de Alvarez.

Composición

Vino blanco y tinto de cada625g.

Gas oxígeno300g.

¹⁸¹ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 317.

Usos

Tónico y antiespasmódico para los ancianos y personas delicadas.

91.-VINO PECTORAL, de Fuller.

Composición

Zumo de regaliz	30g.
Azafran	1g.
Cilantro.....	8g.
Alcaravea.....	8g.
Anís	8g.
Carbonato de potasa	15g.
Agua de poleo.....	120g.
Agua de hisopo	120g.
Vino generoso.....	750g.

El regaliz tiene propiedades expectorantes.

Dosis

Hasta 60 gramos, dos veces al día.

92.-VINO PURGANTE, del Form. de Alvarez.

Composición

Sen	30g.
Agárico blanco.....	6g.
Crémor	12g.

Cebolla albarrana.....	90g.
Énula.....	90g.
Marrubio.....	90g.
Lirio.....	180g.
Genjibre	3g.
Vino.....	1500g.
Tintura de genciana	12g.

Usos

Afecciones atónicas y como purgante.

Dosis

De 30 a 40 gramos.

93.-VINO QUINADO

Del Form. de los Hosp. de Madrid.

Composición

Quina calisaya	30g.
Alcohol 24	30g.
Vino blanco.....	1000g.

Método

Se infunde por 24 horas y se cuela.

Usos

Tónico en la debilidad del conducto digestivo.

De Soubeiran(1847)¹⁸² :

Composición

Quina gris	1p.
Vino de Borgoña.....	16p.
Alcohol a 56°	2p.

De Codex Medicamentarius(1870)¹⁸³ :

Composición

Quina calisaya	30g.
Alcohol de 60°	60g.
Vino tinto	1000g.

Método

Contúndase la quina y viértase sobre ella el alcohol; déjese en contacto por espacio de 24 horas en el alcohol y añádase el vino, haciendo que permanezca en maceración por espacio de 10 días, con el cuidado de agitar frecuentemente la masa. Cuélese con expresión y fíltrese. Prepárese del mismo modo el vino de quina gris, sustituyendo la calisaya por la quina Huanuco, y empleando el doble de esta última para las mismas cantidades de las sustancias prescritas.

Prepárese con las mismas dosis, según la especie de quina y sin adición de alcohol, los vinos de quina con Málaga, Madera, etc.

De Murray1ª Ed. (1866)¹⁸⁴ :

Composición

¹⁸² .-SOUBEIRAN; *"Tratado de Farmacia teorico y práctico"*, 1847, (I), pp. 742.

¹⁸³ .-BELLOGIN AGUASAL, A; *"Farmacopea francesa o Codex Medicamentarius"*, 1870, pp. 304.

¹⁸⁴ .-MURRAY; (1866), op. cit. pp. 528.

Quina calisaya.....	1
Alcohol de 56°.....	2
Vino generoso.....	16

Coincide con la propuesta por Soubeiran.

Método

Se deja el alcohol en contacto con la quina por el espacio de 24 horas, se agrega el vino, se macera por 8 días y se filtra.

De Bouchardat(1876)¹⁸⁵ :

Composición

Quina calisaya gruesamente pulv.....	28,8g.
Alcohol 24°.....	28,8g.
Vino blanco.....	921,6g.

Método

Se infunde por 24 horas y se cuela.

Usos

Tónico.

Observaciones que sobre este vino hizo M. F. Canzuch¹⁸⁶ .

Persuadido Canzuch, de la defectuosidad de los vinos de quina preparados según el código adoptado por todos, sobre todo, cuando este medicamento se confecciona con vinos pobres en alcohol, observó que a pesar de la adición de alcohol débil, agregado de antemano a la corteza de quina, la extracción de su parte activa estaba muy lejos de ser completa. No se obtenía en este caso sino un licor sin dosaje y que exigía mucha maceración.

¹⁸⁵ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 371.

Preparó este vino según el código, empleando la corteza seca como principio activo, sometió el residuo a la prensa después de hecho a hervir el marco en agua ligeramente acidulada con ácido clorhídrico. Evaporó el líquido en baño maria y obtuvo un extracto blando de 12 a 14 por ciento de la corteza, de un sabor casi análogo al extracto de quina preparado con la corteza agotada. Este cocimiento ha dejado depositar un abundante precipitado por el tanino, así como por la gelatina y el tártaro emético. Por el sulfato de hierro se coloreó fuertemente de verde. Este experimento lo repitió varias veces y obtuvo los mismos resultados, por lo tanto pudo afirmar que el vino de quina preparado según el código francés, es muy pobre en principio activo. Y propuso otro procedimiento mejorado para evitar la pérdida considerable de la parte activa de la corteza, para conseguir una preparación estable, dosada y de buena eficacia.

Las ventajas de su *modus operandi* son las siguientes:

- 1º.- Completa la extracción de la parte activa de la quina.
- 2º.- Preparación instantánea del vino de quina, por la simple adición en el vino de su licor conteniendo todos los principios de la quina.
- 3º.- Ejecución instantánea de este medicamento, aun para clientes que deseen proveerse del licor de quina.

El **modo de preparar**, el licor de quina, según Canzuch consiste en reducir a polvo medio fino la quina, teniendo cuidado de refrescar la corteza mientras se la pulveriza con alcohol de 60° a fin de evitar el descascarillamiento y por lo tanto la pérdida del polvo; meterla en seguida en un recipiente de forma cónica como un embudo, munido de un espiche teniendo cuidado de poner un poco de algodón a tres centímetros próximamente del cual, se pone un

¹⁸⁶ .-CANZUCH, M. F.; "Revista Farmacéutica", 1880, (XVIII), pp. 216.

disco de lata lleno de agujeros en toda su superficie, sobre este se coloca la quina cubierta con una tela ordinaria de lana, se echa sobre la quina, que no debe de ocupar más de las dos terceras partes del recipiente, alcohol de 60° y cuando este sea absorbido, se echa otra cantidad hasta que el alcohol ocupe las 3/4 partes del recipiente.

Después de 48 horas de contacto se abre el espiche de manera de dejar caer el líquido gota a gota en un frasco adaptado a él; cuando haya concluido la evacuación, se echa una nueva cantidad de alcohol sobre la quina y se continua la filtración hasta que se obtengan 553 partes de tintura por cada 100 partes de quina.

Se echa sobre el marco cantidad suficiente de agua pura como para despojarlo del residuo de alcohol que contiene; este líquido muy débil en alcohol se recoje para diluir el alcohol que debe servir para una segunda operación..- Se debe cuidar de sacar el frasco adaptado al espiche durante esta última operación, destílese la tintura en baño-maria para retirar todo el alcohol; es decir, hasta el momento en que el agua de la cucúrbita entra en ebullición, el residuo del baño-maria se echa en un vaso de tierra barnizada, sobre el cual se agrega por cada 100 partes 47 de agua pura, se mezcla en varias ocasiones y se cubre el vaso. Después de 12 ó 14 horas se filtra el licor sometiendo a la presión el residuo que quede en el filtro, se agrega en cada 100 partes 12 1/2 partes de alcohol de 85°, proviniendo de la destilación de la tintura; este producto obtenido es el licor de quina, es decir, el extracto fluido que se le conserva para el uso siguiente:

Composición

Extracto fluido arriba descrito 13,15p.

Vino de Málaga..... 86,15p.

Método

Mézclese y déjese en reposo.

Del Codex(1884)¹⁸⁷ :

Composición

Quina calisaya 30g.

Alcohol de 60° 50g.

Vino rojo 1000g.

Método

El Codex prescribe que se macere por 24 horas la quina en el alcohol, y luego por 10 días en el vino añadido a la mezcla.

De Seguin:

Composición

Quina calisaya 100g.

Cort. angostura verd 10g.

Alcohol..... 200g.

Vino blanco de Borgoña..... 1000g.

De Dieterich(1888)¹⁸⁸ :

Composición

Quina de Loja en polvo grueso... 80p.

Vino de Jerez 240p.

Azúcar 12p.

Método

Empieza por destanar el vino de Jerez, mezclándole con 0,015 de gelatina disuelta en 2,5 de

¹⁸⁷ .-FONSAGRIVES; (1884), op. cit. pp. 515.

agua destilada, y a los cuatro días pone en maceración por ocho días la quina. Al cabo de este tiempo se añade el azúcar, y se filtra el líquido.

El vino blanco y el de Jerez disuelven más alcaloides de la quina que el rojo, dicha solubilidad aumenta por adición del azúcar y disminuye prolongando la maceración por más tiempo que el señalado.

El producto es más activo empleando vino destanado.

Usos

Tónico y excitante.

Dosis

De 30 a 60g.

De la revista "El restaurador farmacéutico"(1890)¹⁸⁹ :

Composición

Gelatina blanca.....	15g.
Agua destilada.....	2 1/2 dracmas.
Vino de Jerez	18 onzas.
Jarabe simple.....	6 onzas.
Tintura de quina	6 onzas.

Puede hacerse también con vino rojo, o directamente de corteza, siendo las cantidades las siguientes:

Gelatina.....	15g.
Agua destilada.....	2 1/2 dracmas.
Vino de Jerez.....	30 onzas.

¹⁸⁸ .-SADABA Y GARCIA DEL REAL, (1888), op. cit. pp. 864.

Corteza de quina en polvo grueso 10 dracmas.

Azúcar..... 1 1/2 onzas.

En este caso se necesita que la reacción entre la gelatina y el vino se realice completamente antes de poner la corteza de quina porque de otro modo el alcaloide saldría con el tanino del vino.

De la revista: "La farmacia española" (1895)¹⁹⁰ :

Composición

Quina de Loja 300g.

Calisaya 200g.

Vino blanco de 20° 9000g.

Alcohol de 95° 1000g.

Agua..... 1000g.

Carbonato amónico..... 10g.

Método

Macérese por 15 días todas las sustancias con las quinas en polvo grosero, recójase el producto a la prensa y filtre.

Este vino precipita notablemente por el ácido pícrico cuando se pida ferruginoso, se añade para un kilogramo:

Acido cítrico 1g.

Pirofosfato de hierro 1g.

que se porfirizan juntamente con un poco del vino anterior.

Este vino precipita abundantemente por el sulfuro sódico.

¹⁸⁹ - "Restaurador Farmacéutico", 1890, T. VLV, (13), 202.

De la Farmacopea Nacional Argentina 1ª Ed(1898)¹⁹¹ :

Composición

Quina gris pulverizada; tamiz N° 20	50g.
Alcohol de 60°	100g.
Acido cítrico.....	2g.
Vino blanco.....	900g.
Jarabe de quina.....	50g.

Dosis

Uso interno: Por dosis 15-20g. En 24 horas:30-40g.

De Sádaba y Garcia del Real(1902)¹⁹² :

Composición

	F.E.	Codex	Dieterich.
Quina de Loja en polvo grueso	20	Quina gris: 50	80
Vino de Jerez	500	Vino rojo: 1000	Jerez: 240
Alcohol	:100	Azúcar: 12	

Método

Adoptando la fórmula de la F.E. se ha de macerar la quina por diez días en el vino; cuélese el líquido exprimiendo el residuo, y se filtra. A falta de vino de Jerez, puede emplearse 440p. de vino blanco, y 60p. de alcohol de 60°.

El Codex prescribe que se macere por 24 horas la quina en el alcohol, y luego por diez días

¹⁹⁰ .- "La Farmacia Española" 1895, (33),. 521.

¹⁹¹ .- "Farmacopea Nacional Argentina", 1898, 1ª Ed., pp. 503.

en el vino añadido a la mezcla. Dieterich por el contrario, empieza por destanar el vino de Jerez, mezclándole con 0,015 de gelatina disuelta en 2,5 de agua destilada, y a los cuatro días pone en maceración por otros ocho la quina. Al cabo de este tiempo se añade el azúcar y se filtra el líquido.

La IV edición de la F. Germ. es la que resume las condiciones más ventajosas para obtener un excelente vino de quina, empieza por destanificar el vino con 1p. de gelatina blanca disuelta en 10p. de agua caliente; añádase, sin dejarla enfriar, esta solución a 1000p. de vino de Jerez, en cuya mezcla, homogénea por agitación, se macera durante ocho días, a la temperatura ordinaria, 40p. de quina groseramente pulverizada y se exprime; al líquido se le añade 100p. de azúcar pulverizado y 2p. de tintura de corteza de naranja; se abandona en sitio fresco, y a los catorce días se filtra.

Usos

Como tónico y excitante.

Dosis

De 30 a 60g.

De Olmedilla y Puig (1907)¹⁹³ :

Composición

Quina de Loja 30g.

Vino de Jerez 500g.

Método

Macérese por ocho días, se pasa por un lienzo con expresión y se filtra después.

La cuarta edición de la Farmacopea Germánica expone el siguiente procedimiento, que tiene

¹⁹² .-SADABA Y GARCIA DEL REAL; (1902), op. cit. pp. 1059.

condiciones muy ventajosas, se priva al vino del tanino, poniéndole con una disolución formada por 1 parte de gelatina en 10 de agua caliente; se añade, cuando todavía no se ha enfriado, 1000 partes de vino de Jerez, y en esta mezcla se maceran por ocho días, 40 partes de quina en polvo grueso, y se cuela por expresión. Se añaden después 100 partes de azúcar en polvo y 2 partes de tintura de corteza de naranja; se deja por espacio de catorce días en un sitio fresco, y se filtra.

La **Farmacopea Belga** prescribe la siguiente fórmula:

Composición

Extracto fluido de quina20g.

Vino.....980g.

Dice que contiene, por 100, 0,10 de alcaloides, de los que 0,02 por lo menos es de quinina.

De Alessandri(1914):

A) Composición

Quina calisaya óptima.....50p.

Alcohol 60°60p.

Vino tinto alcoholizado 1000p.

Método

Macéresa s.a. por 10 días, después de transcurridas 24 horas de haber añadido el alcohol a la quina. Filtrese s.a.

¹⁹³ .-OLMEDILLA Y PUIG; (1907), op. cit. pp. 715.

B)

Composición

Tintura de quina..... 100p.

Tintura de canela y de naranjas... 10p.

Vino blanco bueno 1000p.

Método

Añádanse las tinturas al vino, agítese y fíltrese s.a.(Puede añadirse también un poco de tintura de corteza de naranjas amargas).

Al prepararlo, el vino disuelve además de los alcaloides una materia tánica especialmente contenida en la corteza de quina(ácido cincotánico o rojo de quina).Esta materia tánica, junto con el tanino que el vino contenía por sí, precipita poco a poco los alcaloides; por esto ocurre que un vino de quina que recién preparado es perfectamente límpido va enturbiándose paulatinamente. Para evitar la precipitación se añaden al vino ciertas materias coloides, como la goma arábiga o la caseína, estas sustancias retrasan algo el enturbiamiento pero no lo evitan.

De la Farmacopea Italiana (1920) 4ª Ed.¹⁹⁴ :

Composición

Corteza de quina en polvo grueso. 1p.

Vino de Marsala..... 30p.

Método

Macerar la quina con 10p. de vino, colar, exprimir y filtrar.

Otro procedimiento consistía en "destanizar" el vino por la acción de la gelatina que arrastra

¹⁹⁴ .-"Farmacopea Ufficinale del Regno D'Italia", 1920, 4ª Ed., pp. 365.

el tanino al coagularse; esto no sirve tampoco pues, si bien, se priva al vino del tanino propio al preparar el vino medicinal se le añade otra vez el tanino del "rojo de quina".

De la Farmacopea Nacional Argentina 2ªEd(1921)¹⁹⁵ :

Composición

Quina pulverizada en polv n°16 ..50g.
 Alcohol de 60°..... 100g.
 Acido cítrico2g.
 Vino blanco.....900g.
 Jarabe de quina.....50g.

Método

Disuélvase el ácido cítrico en el alcohol, agréguese el vino y prepárese como el vino de cólico, después de la expresión del residuo, incorpórese el jarabe.

De Vazquez (1926)¹⁹⁶ :

Composición

N° 1

Quina roja en polvo N°22.....25g.
 Alcohol a 60°.....75g.
 Hcl. diluido.....2g.
 Vino rojo.....920g.

N°2

Quina pulv. N° 16.....50g.
 Alcohol a 60°.....100g.
 Acido cítrico.....2g.
 Vino blanco.....900g.
 Jarabe de quina.....50g.

Método

N°1:

¹⁹⁵ .-"Farmacopea Nacional Argentina", 1921, 2ª Ed., pp. 568.

La quina se pone en contacto con la mezcla del ácido y el alcohol durante 24 horas en un recipiente cerrado, agitando de tiempo en tiempo; luego se agrega el vino, se hace macerar durante 24 horas agitando continuamente, y luego se filtra por papel, conservándolo en frascos bien llenos y tapados.

Nº2:

Disuélvase el ácido cítrico en el alcohol, agréguese el vino e introdúzcase en un frasco cónico de boca ancha con el polvo de quina, déjese macerar 10 días, agitando de cuando en cuando, exprímase y después de 24 horas de reposo fíltrese.

De la Farmacopea de Brasil (1926)¹⁹⁷ :

Composición

Extracto fluido de quina 30cc.

Vino dulce 970cc.

Método

Mezclar, dejar unos días en reposo y filtrar.

100cc. de vino de quina deben contener de 0'135g. a 0'165g. de alcaloides de quina.

Observaciones

Acidulado con clorhídrico, precipita abundantemente por el reactivo de Mayer.

Se ha podido comprobar que adicionandole o-10 de clorato potásico por litro después de la primera filtración, queda limpio, sin que se forme precipitado. Se evita de esta manera la formación de depósitos, según Astruc y Robert, eliminando previamente las oxidasas por el calor y añadiendo algunos centigramos de goma arábica por litro¹⁹⁸.

¹⁹⁶ .-VAZQUEZ; (1926), op. cit. pp. 332.

¹⁹⁷ .-"Pharmacopeia dos Estados Unidos do Brasil", 1926, pp. 978.

¹⁹⁸ .-MAS Y GUINDAL; (1930), op. cit. pp. 289.

De Maglione 7ª ed(1935)¹⁹⁹ :

Composición

Nº1	Nº2
Quina oficial.....50g.	Quina pulv. nº20.....50g.
Alcohol de 60º.....100g.	Alcohol a 60º.....100g.
Vino rojo.....1000g.	Acido cítrico.....2g.
Vino blanco.....900g.	
Jarabe de quina.....50g.	

Método

Nº1:

Redúzcase la quina a polvo grosero, póngase en contacto con alcohol 24 horas en vaso cerrado; añádase el vino, macérese 10 días, agitando de tiempo en tiempo. Pásese con expresión y fíltrese.

Del mismo modo se preparan los vinos de quina amarilla o roja pero empleando 25 gramos en lugar de 50. Se preparan con las mismas dosis, pero sin adición de alcohol, los vinos de quina de Garnacha, Málaga, Madera y otros vinos alcohólicos.

Nº2:

Se prepara como la tintura de acónito, el jarabe se adiciona en el momento de mezclar el

¹⁹⁹ .-MAGLIONE; (1935), op. cit. pp. 174.

tercer líquido de la maceración.

De la Farmacopea Nacional Argentina 3ªEd(1943)²⁰⁰ :

Composición

Tintura de quina..... 250cc.
Jarabe de cort. nar. Amarga..... 80cc.
Vino blanco dulce 650cc.
Gelatina 2g.
Agua destilada c.s.

Método

Mézclese la tintura y el jarabe con el vino. Disuélvase la gelatina en 20cc. de agua destilada caliente, y, viértase esta solución sobre la mezcla anterior. Agítese enérgicamente y repetidas veces en el transcurso de 12 horas, por lo menos, filtrese por papel de filtro hasta obtener un líquido y agréguese cantidad suficiente de agua destilada hasta completar 1000cc.

94.-VINO ROSADO, del Form. de Alvarez.

Composición

Rosas rojas secas..... 120g.
Vino tinto generoso..... 1000g.

Método

Se macera ocho días y se cuela.

²⁰⁰ .- "Farmacopea Nacional Argentina", 1943, 3ª Ed., pp. 683.

Usos

Úlceras indolentes.

95.-VINO TONICO

De Vogel:

Composición

Centaurea menor.....	45g.
Cardo santo.....	45g.
Ajenjos.....	45g.
Trébol de agua	45g.
Manzanilla.....	10g.
Eléboro negro	15g.
Sen.....	15g.
Quina	30g.
Crémor.....	24g.
Vino blanco.....	1000g.
Agua.....	500g.

Método

Se digiere y cuela.

Usos

Intermitentes rebeldes, enfisema, leucoflegmasias, viruelas.

Dosis

Un vaso, tres veces al día.

De Helvet:

Composición

Extracto de quina.....	5p.
Extracto de cola.....	1p.
Alcohol de 95°	7p.
Glicerina	2p.
Agua.....	15p.
Tintura de nuez vómica	5p.
Tintura de nar. Dulces.....	50p.
Jarabe de lactofosfato calcico ...	200p.
Vino meridional dulce	715p.

De E. Regú(1892)²⁰¹ :

Composición

Vino de Kola.....	250g.
Vino de quina.....	250g.
Vino de genciana.....	250g.
Vino de colombo.....	250g.
Licor de Fowler	10g.
Tintura de nuez vómica	5g.

Emplea en su composición dos vinos medicinales: El de quina descrito anteriormente y el de genciana que se describirá más adelante.

Dosis

Un vasito dos veces al día, en las comidas.

De Vazquez (1926)²⁰²:

Composición

Tint. de nuez vómica	1,50g.
Tint. de coca	20,00g.
Tint. de kola	20,00g.
Jarabe de cort. Naranja	100,00g.
Vino de genciana	250,00g.

96.-VINO TONICO AMARGO, de Cottureau.

Composición

Tintura alcohólica de quina	30g.
Tintura alcohólica de genciana	30g.
Tintura alcohólica de lúpulo	30g.
Vino de Madera	500g.

Método

Se mezcla y filtra, añadiendo al fin: Jarabe antiescorbútico y de cáscara de naranja de cada cosa 60 gramos.

Usos

Raquitis, bocio o disposición a las escrófulas en los niños.

²⁰¹ .-CABELLO GUTIERREZ, E; "*Estudio terapéutico y farmacológico de los medicamentos modernos*", 1892, pp. 90.

²⁰² .-VAZQUEZ; (1926), op. cit. pp. 482.

Dosis

Tres cucharadas al día.

97.-VINO TONICO FEBRIFUGO, de Maugenest.

Composición

Café crudo	1000g.
Té	60g.
Catecú	30g.
Canela.....	20g.
Semilla de angélica	60g.
Cáscara de cacao.....	120g.
Macis	5g.
Azúcar	750g.
Cáscara de naranja	12g.
Aguardiente	300g.
Vino blanco generoso.....	7500g.

98.-VINO TONICO NUTRITIVO CON QUINA Y CACAO, de Bugeaud.

Es el vino de quina y cacao que veremos con más detalle más adelante.

Composición

Cacao caracas tostado	1000g.
Quina calisaya	500g.
Loja	500g.
Vino Málaga	20000g.

Alcohol de Mompellir..... 4000g

99.-VINO TREMENTINADO, del Form. de Alvarez.

Composición

Esencia de trementina..... 10g.

Zumo de limón.....30g.

Vino blanco..... 120g.

Usos

Hidropesías, ascitis, anasarca, leucoflegmasía.

Dosis

Hasta 60 gramos, mañana y noche.

100.-VINO TRIACAL, del Form. de Alvarez.

Composición

Triaca.....4g.

Vino bueno250g.

Usos

Congelación, afecciones atónicas.

101.-VINO VERMUTH

Composición

Ajenjo20p.

Corteza de nar.....6p.

Enula	4p.
Canela.....	2p.
Cilantro.....	20p.
Genciana.....	6p.
Clavo	2p.
Macías	2p.
Alcohol	c.s.
Vino blanco.....	4000p.

Usos

Estomacal.

102.-VINO CON AGRAZ Y TRIACA

De Bouchardat(1876)²⁰³ :

Composición

Vino tinto	230,4g.
Zumo de agraz	115,2g.
Triaca	28,8g.

Método

Desliese la triaca en el líquido.

Usos

Se usa al exterior como astringente y tónico.

²⁰³ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 199.

VINO CON EXTRACTOS FLUIDOS²⁰⁴

VINO:	Extracto fluido(g)	Vino blanco(g)	Vino color(g)
Antiescorbútico	60	940	
Aromático	125		875
Coca		25	975
Colombo		30	970
Diurético amargo de la Caridad.	60	940	
Diurético Trousseau	100	900	
Genciana	40	960	
Quina amarilla calisaya	18	982	
Quina gris		36	964
Quina roja		18	982
Quina compuesto	100		900
Ruibarbo de China		50	950
Zarzaparrilla compuesta	180	820	

²⁰⁴ .-PEREZ MINGUEZ, M; "Diccionario General de Farmacia teórico-práctico", s.a., (IV), 1035.

En el cuadro anterior aparece una relación de vinos medicinales en cuya composición entran a formar parte los extracto fluidos, expresados en gramos. Cada uno de estos enolados medicinales emplea un tipo de vino, unos vino blanco y otros vino que llama el autor de color y son vinos tintos o rosados.

104.-VINO CON MIEL

De los Hosp. de Madrid:

Composición

Vino..... 30g.
Miel rosada..... 60g.
Acibar..... 6dg.

Usos

Detergente y tónico.

Del Form. de Alvarez:

Composición

Miel..... 30g.
Vino..... 250g.

Usos

Úlceras y grietas atónicas, gangrena de hospital, heridas de mal carácter, eccema.

Aplicación

En lociones y fomentos.

105.-VINO DE ACEBO, de Rousseau²⁰⁵

²⁰⁵ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 378.

Composición

Hojas de acebo en polvo.....8g.

Vino blanco.....180g.

Método

Infúndase durante 10 ó 12 horas y fíltrese.

Usos

Intermitentes.

Dosis

Se toma de una sola vez.

106.-VINO DE ACETANILIDA

De Esteve y Fernández Caballero (1892)²⁰⁶ :

Composición

Acetanilida.....1,50g.

Vino de Jerez.....300g.

Dosis

Una copita cada 4 horas, hasta su desaparición.

Usos

Neuralgias.

107.-VINO DE ACETATO DE HIERRO, del Form. de Alvarez.

Composición

Acetato de hierro seco.....16dg.

Vino blanco..... 500g.

Método

Mézclese un escrúpulo de acetato de hierro líquido, en cada cuatro onzas de vino blanco y puro. Beral aconseja dejar el vino en contacto de un poco de hidrato férrico para precipitarle todo el tanino que contiene, a fin de evitar que la disolución salina tome color negro.

Este enolado se denomina también vino marcial, vino calibeadado, vino acerado.

La tintura de Marte de la Farmacopea española, es también un enolado férrico. Cuya elaboración es la siguiente: Se mezclan ocho onzas de limaduras de hierro limpias, en diez y seis onzas de tártaro y diez y seis libras de agua; se cuecen en una vasija de hierro durante doce horas, añadiendo agua hirviendo en proporción de la que se vaporiza, y revolviendo siempre la materia.

Se decanta el licor, se filtra y se evapora hasta la consistencia de extracto blando o sea de miel espesa. Esta masa salina colorada, se deslie en la cantidad de vino blanco y puro correspondiente a una libra para cada tres onzas de extracto, con más una onza de alcohol de 26°. Se deja en maceración ocho días y después se filtra el licor. La dosis es de dos dracmas el máximo.

Observaciones

El agua se descompone, cede su oxígeno al hierro y se desprende el hidrógeno. El hierro oxidado se une a la mitad del ácido tartárico del tártaro y se forma tartarato ferroso y tartarato neutro de potasa; pero la disolución hirviendo tanto tiempo y evaporándose después al aire libre, absorbe más oxígeno del aire, y el óxido férrico que resulta, forma un

²⁰⁶ .-ESTEVE Y FERNANDEZ CABALLERO, F; *"Los medicamentos modernos, su estudio desde el punto de*

tartarato básico que tiende a robar ácido tartárico al tartarato neutro de potasa para disolverse, siendo esta la causa de ser alcalino el licor.

La fórmula de la tintura de marte tartarizada de las farmacopeas francesas, discrepa de la anterior, pues es un alcoholado alcalino. Se hace una mezcla de seis onzas de limaduras de hierro, quince de bitartarato potásico puro y pulverizado y la cantidad suficiente de agua, en un mortero de hierro, hasta formar una pasta blanda que se abandona por espacio de 24 horas. Se deslíla la pasta en doce libras de agua, y se hace hervir al menos dos horas revolviendo y añadiendo agua de tanto en tanto. Se deja reposar, se decanta y se evapora hasta que señala el licor 32° en el aerómetro de Beaumé; se deja enfriar y se le añaden tres onzas de alcohol. Esta tintura es la que se puede comparar con la de la Farmacopea española, en la cual la cantidad de alcohol unida al licor salino, representan juntos el licor espirituoso y vinoso que sirve de vehículo a la tintura española.

Permantier aconseja preparar el enolado ferroso calibeadado o acerado, mezclando una onza de esta tintura en 32 onzas de vino blanco. La dosis entonces ha de ser proporcionada, para que el licor contenga hasta la cantidad de 2 dracmas de tintura de marte.

108.-VINO DE ACETATO DE HIERRO LIQUIDO, del Form. de Alvarez.

Composición

Vino de Chablis privado de	
su principio astringente.....	530g.
Acetato férrico líquido.....	8g.

Dosis

Una cucharada mañana y noche.

vista químico, terapéutico y farmacológico", 1892, pp.20.

109.-VINO DE AFFIUM INDIGENA O DE OPIO DE ADORMIDERAS PURPUREAS

De Bouchardat(1876):

Composición

Affium de adormideras purpúreas 50g.

Vino de mirra..... 500g.

Método

Se macera por ocho días y se filtra. Si no se sacan por la filtración los 500gramos de vino, se lava el residuo con cantidad suficiente de vino para completarlos.

110.-VINO DE ACIBAR COMPUESTO BEASLY.

Composición

Acibar 1,5g.

Mirra 1,5g.

Azafran 1,5g.

Carbonato potásico 1,5g.

Cloruro amónico 1,2g.

Método

Pulverizados, se maceran durante 8 días con vino blanco y luego se filtran.

Dosis

Una cucharadita de café, por la mañana.

111.-VINO DE AJENJO O ENOLATURO DE AJENJOS

De la Farm. Española 5º Ed.(1865):

Composición

Sumidades de ajenjo secas y contundidas	29g.
Alcohol 80º	29g.
Vino blanco generoso	863g.

Método

Échese el alcohol sobre el ajenjo y pasadas 24 horas añádase el vino, déjese todo en maceración por dos días, pásese con expresión y fíltrese.

Usos

Tónico, escitante.

Dosis

De media a una onza, en poción(15 a 30g.).

Del Form. de Alvarez:

Composición

Ajenjo mayor.....	90g.
Vino medicinal	2700g.

Método

Se macera por ocho días y se filtra.

Usos

Tónico.

Del Codex Medicamentarius(1870)²⁰⁷ :

Composición

Hojas secas de ajeno..... 30g.

Alcohol de 60..... 60g.

Vino blanco..... 1000g.

Emplea el alcohol con menor graduación que la Farmacopea Española (1865).

Método

Córtese el ajeno y macérese durante 24 horas el alcohol, añádase el vino, déjese en contacto durante 10 días agitando de cuando en cuando, cuélese con expresión y fíltrese.

De Murray (1874)²⁰⁸ :

Composición

Sumidades de ajeno..... 1

Alcohol..... 1

Vino blanco generoso..... 30

Fórmula análoga a la Farmacopea Española (1865), variando unicamente las proporciones.

En ambas no se especifica la graduación del alcohol.

Método

Se deja el ajeno en contacto con el alcohol por 24 horas y entonces se añade el vino, se macera por 8 días y se filtra.

Usos

Se emplea el ajeno como tónico aromático amargo, y como antelmíntico para los chicos.

De Bouchardat(1876)²⁰⁹ :

²⁰⁷ .-BELLOGIN AGUASAL; (1870), op. cit. pp. 303.

Composición

Hojas secas de ajenjos30p.

Vino blanco generoso 1000p.

Alcohol de 60°60p.

Fórmula idéntica a la del Codex, pero expresada en partes.

Método

Se cortan los ajenjos, se rocían con el alcohol y después de 24 horas de contacto, se añade el vino, y se pone a macerar el todo por dos días al cabo de los cuales se cuela con expresión y se filtra.

De la Farm. Española 6ª Ed(1884):

Composición

Sumidades de ajenjos secas y cortadas2 onzas.

Vino blanco bueno4 libras.

Similar a la que propone la Farmacopea Española en su 5ª edición, pero lo expresa en partes.

Método

Macérese durante ocho días, cuélese, exprímase, filtrese y repongase según arte.

Usos

Vermífugo, tónico, corroborante y emenagogo.

Dosis

De 1 a 4 onzas.

²⁰⁸ .-MURRAY; (1874), 2ª Ed., op. cit. pp. 384.

De Hager (1942)²¹⁰ :

1.-10p. de tintura de ajeno; 5p. de tintura de corteza de naranjas y 1000p. de vino de Samos(o de otro vino); se deja en maceración ocho días y luego se pasa por lienzo de tela.

2.-Ajeno, 40p.; vino dulce, 1000p. Se exprime pasados ocho días y se filtra.

3.-Dieterich: 100,0 de ajeno, 50,0 de sumidad de uva, 20,0 de galanga, 10,0 de genjibre, 10,0 de canela de la China, 1,0 de macis, 1,0 de raíz de angélica, 1,0 de lupulino, 1,0 de anis, todo debidamente pulverizado, se maceran ocho días en 1100 de coñac; se exprime y se agregan al líquido obtenido V gotas de esencia de galanga, V gotas de esencia de limón, II gotas de esencia de almendras amargas, 0,1 de cumarina, 2000,0 de azúcar, 7000,0 de vino, 5,0 de espíritu de nitro dulce y 1,0 de éter etílico se filtra al cabo de ocho días de maceración en un lugar fresco.

Según Beythien, los vinos de ajeno de Esmirna, se obtienen en lo esencial, tratando uvas frescas con ajeno y algunos otros ingredientes con vino tinto .

En Hungría y en Italia se emplean también procedimientos análogos a este. Por lo tanto, con el nombre de "vermut"(vino de ajeno) debe entenderse un producto que esencialmente es un vino natural mezclado con extractos aromáticos y eventualmente también con azúcar y alcohol.

Según los datos facilitados por la dirección de una fábrica de vermut italiana, se obtiene un vino equivalente al de las conocidas marcas italianas del modo siguiente se preparan en primer término dos extractos.

I.- Clavo de especia 15g.
Canela..... 10g.

²⁰⁹ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 63.

Cardamomo	10g.
Hojas de menta piperita	30g.
Ajenjo de los Alpes.....	30g.

Se someten a extracción con alcohol de 60°(una tercera parte de la cual puede sustituirse con ventaja por cognac), de 40g. de hojas de melisa, 40g. de raíz de angelica, 120g. de raíz de genciana y 500g. de ajenjo de los Alpes. De cada uno de los líquidos así obtenidos se agregan 3 litros a 100 litros de vino, y además 15kg. de azúcar que se disuelven antes en frío en 25 litros de vino graduado convenientemente con el alcohol necesario. La proporción de alcohol del vermut italiano oscila entre 14 a 18° y la de azúcar entre 15 y 20%. Se distinguen dos clases de vermut: El bianco y el colorado, pardo oscuro.

Después de efectuada la mezcla se dejará en reposo por espacio de dos o tres meses en un local fresco; y se filtra luego(mejor por filtro de asbesto) a la temperatura más baja posible.

Un vino muy parecido al vermut italiano ofrece la siguiente fórmula de W. Meyer: Se maceran durante seis días 100,0 g. de ajenjo, 50g. de sumidad de uva.20,0g. de raíz de galanga, 7,5g. de rizoma de gengibre, 7,5g. de corteza de canela, 10,0 g. de macís, 1,0 de raíz de angélica, 2,5 de lupulino, 1,0 de anís, 1,0g. de nuez moscada y 1500,0g. de coñac, se exprime luego y se mezcla con VI gotas de esencia de limón, 20,0 g. de agua de almendras amargas, 2,5g. de espíritu nitro dulce, V gotas de éter acético.

Otra fórmula mucho más sencilla prescribe: 150,0g. de ajenjo, 50,0g. de sumidad de uva, 2,0g. de canela de Ceylán, 1,0g. de nuez moscada, 2,0 g. de rizoma de jenjibre y 1500,0 de coñac; se macera todo durante cuatro días, se exprime y el líquido filtrado se mezcla con

²¹⁰ .-HAGER; (1942), op. cit. pp. 702.

9060,0g. de vino de Samos. Despues de dejarlo reposar durante una semana se filtra.

La ordenanza del 20 de Marzo de 1936, en vigor desde primeros de Julio siguiente, relativa al vermut y demás vinos de hierbas aromáticas, regula el comercio de vermut, y deja sin efecto el articulo 14 de la Ordenanza para el cumplimiento de la ley de vinos de 16 de Julio de 1932.

Según Alessandri(1914)²¹¹ :

Composición

Hojas de ajeno secas..... 30g.

Alcohol de 60º 0g.

Vino blanco bueno 1000g.

Método

Ténganse en contacto las hojas con el alcohol 24 horas. Macérense 10 días con el vino.

Filtrese s.a.

Método²¹²

Maceración durante 10 ó 15 días, de 30 a 40 gramos de ramitas floridas por litro de vino blanco.

Dosis

Tomar un vasito al día como máximo, pues puede provocar intoxicaciones por el alto contenido en tuyaona.

112.-VINO DE AJENJO ANTIHELMINTICO, del Form. de Alvarez.

Composición

²¹¹ .-ALESSANDRI; (1914), op. cit. pp. 430.

Hojas secas de ajenjo mayor24g.

Hojas secas de ajenjo menor24g.

Vino blanco generoso2000g.

Usos

Lombrices, esrófulas.

Dosis

Medio vaso, dos veces al día.

113.-VINO DE AJENJOS COMPUESTO

Es el vino aromático amargo.

114.-VINO DE AJENJOS POR FERMENTACION, de la Farm. Matritense.

Composición

Sumidades secas de ajenjos contundidas 5p.

Mosto reciente..60p.

Método

Después de la fermentación, se filtra y repone.

Usos

Clorosis, tónico y corroborante.

Dosis

De 30 a 120 gramos.

115.-VINO DE ALETRIS

²¹² .-LARGO, R.J.; *"Medicina natural. Aceites, jarabes y licores medicinales"*, 1996, pp. 57.

De Esteve y Fernández Caballero (1892)²¹³ :

Composición

Tintura de aletris 20g.

Vino de Jerez 300g.

Usos

Tónico. Se recomienda contra la amenorrea, dismenorrea y dispepsia.

Nota

A dosis altas origina vómitos y diarrea.

116.-VINO DE AMONACO-CITRATO DE HIERRO

De Murray (1874)²¹⁴ :

Composición

Amonio-citrato de hierro 1

Vino de corteza de naranja 60

Método

Disuélvase y a los tres días fíltrese.

Dosis

De 4 a 15g.

117.-VINO DE ANGELICA, del Form. de Alvarez.

Composición

Angélica 15g.

Vino blanco 250g.

²¹³ .-ESTEVE Y FERNANDEZ CABALLERO; (1892), op. cit. pp. 35.

Tintura de cáalamo aromático 15g.

Método

Macerar durante una semana 30 o 40 gramos de frutos o raíces trituradas, en un litro de vino tinto.

Usos

Dispepsia, clorosis.

Reconstituyente y digestivo.

Dosis

Hasta 45 gramos, mañana y noche.

118.-VINO DE ANTIMONIO TARTARIZADO

De Murray (1874):

Composición

Tartrato de potasa y antimonio ... 10 centigramos.

Vino de Jerez30g.

Observaciones

Se emplea el jerez con preferencia a otros vinos porque no contiene tanino que precipita el antimonio.

De la Farmacopea Española 4ª Ed. (1884)²¹⁵ :

Composición

Vino blanco bueno..... 1 libra

Tartrato de potasa antimonial(tartaro emético)..... 1 escrúpulo

²¹⁴ .-MURRAY; (1874), 2ª Ed., op. cit. pp. 287.

Método

Disuélvase en almirez de cristal.

Cada onza contiene dos granos de tártaro emético.

Dosis

Hasta tres onzas.

Observaciones

Si piden este medicamento en lugar donde no hay vino blanco, será difícil despacharlo como se debe porque el tinto, con las impurezas que suele contener, prescindiendo de su materia colorante, puede descomponer o quitar la acción del emético, para evitar esto puede procederse del modo siguiente.

Tartaro emético..... 1 escrúpulo

Agua destilada..... 11 onzas

Alcohol..... 1 onza.

Mézclese en almirez de cristal según arte.

De la Farmacopea Británica (1885)²¹⁶ :

Composición

Antimonio tartarizado 40g..... 1p.

Vino de Jerez 1 pinta..... 219 partes fluidas.

Método

Disolver y filtrar si fuese necesario.

²¹⁵ .- "Farmacopea Española", 1884, 4ª Ed., pp. 241.

Dosis

5 minims a 1 dracma fluida.

De la Farmacopea Nacional Argentina 1ª Ed (1898)²¹⁷ :

Composición

Tartrato antimonico potásico.....	4g.
Agua destilada hirviendo	65g.
Alcohol	150g.
Vino blanco.....	800g.

A diferencia de la Británica, no emplea vino de Jerez, sino vino blanco. Y añade a la composición agua destilada y alcohol sin especificar la graduación de este último.

Método

Al alcohol se agrega el vino, se mezcla con la solución del tartrato en el agua, se agita, se deja en reposo y se filtra.

Dosis

Uso interno: Por dosis 5-10-15g. con diez minutos de intervalo.

De la Farm. de Londres.

Composición

Emético.....	12dg.
Agua hirviendo.....	125
Vino.....	180

De la Farmacopea de los Estados Unidos (1907)²¹⁸ :

²¹⁶ .-"The British Pharmacopoeia", 1885, pp. 461.

Composición

Tartrato de antimonio y de potasio 4g.

Agua destilada hirviendo 65cc.

Alcohol..... 175cc.

Vino blanco..... c.s para 1000cc.

Similar composición a la de la Farmacopea Argentina 1ª ed, si bien el alcohol lo expresa en cc.

Método

Disuélvanse el tartrato de antimonio y de potasio en el agua destilada hirviendo. Agréguese esta solución a una mezcla del alcohol con 720cc. de vino blanco; mézclese bien y déjese la mezcla en reposo hasta que se enfríe. Filtrese después y añádase suficiente vino blanco por el filtro hasta que el líquido mida 1000cc.

Dosis media

1cc.(15 mínimas).

De la Farmacopea Nacional Argentina 2ª Ed. (1921)²¹⁹:

Composición

Tartrato antimónico-potásico 4g.

Vino blanco..... 996g.

Difiere en la fórmula dada en la 1ª Ed., en que se suprime el alcohol y el agua destilada.

Observaciones

Líquido que conserva el color del vino, acidulando con ácido clorhídrico 2-3cc de éste vino

²¹⁷ .-"Farmacopea Nacional Argentina", 1898, 1ª Ed., pp. 500.

²¹⁸ .-"Farmacopea de los Estados Unidos", 1907, pp. 520.

²¹⁹ .-"Farmacopea Nacional Argentina", 1921, 2ª Ed., pp. 566.

dan abundante precipitado amarillo anaranjado con la solución de ácido sulfhídrico.

Contiene 0,40% de tartrato antimónico-potásico.

119.-VINO DE ARRACLAN, de Hager(vinum frangulae).

Composición

Extracto fluido de arraclan40p.

Vino60p.

120.-VINO DE AZAFRAN²²⁰, de la Farm. de Wurzburg.

Composición

Azafran30g.

Miga de pan60g.

Vino de Canarias180g.

121.-VINO DE AZUCAR

Método

Disuélvase una onza de azúcar en cada cuatro onzas de vino saturado de ácido carbónico o sea vino de champagne.

Usos

Estomático, digestivo

122.-VINO DE AZUCAR VAINILLADO

Método

Disuélvase una onza de sacarolado de vainilla hecha con un grano de vainilla para cada onza de azúcar, en cada cuatro onzas de vino de Champagne o saturado de ácido carbónico.

²²⁰ .-HAGER; (1942), op. cit. pp. 297.

Usos

Digestivo, aromático y excitante

123.-VINO DE BALARINI

De Bouchardat(1876)²²¹ :

Es el vino del cornezuelo de centeno.

Composición

Centeno atiz. en polvo.....2g.

Vino blanco..... 100g.

Método

Mézclese y agítese para usarlo.

Dosis

Una cucharada cada 10 minutos.

124.-VINO DE BEAUCE

Composición

Agua..... 240l.

Alcohol..... 5 a 6l.

Tártaro crudo rojo 250

Endrinas..... 6 a 8 kg.

Agua hirviendo..... 2l.

para disolver el tártaro y realizar la

fermentación y clarificación.

²²¹ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 227.

125.-VINO DE BETONICA, de la farm. Matritense.

Se prepara con la betónica, como el vino de ajeno.

126.-VINO DE BOLDO²²²

De Esteve y Fernandez Caballero(1892)²²³ :

Composición

Hojas de boldo	30g.
Alcohol 60	60g.
Vino de Burdeos	150g.

Método

Macérese el boldo con el alcohol durante 8 días, añádase el vino y déjese en contacto por otros 8 días y fíltrese.

Dosis

Una copita en cada comida.

Nota

Las hojas de boldo poseen, según Dujardin y Laborde, propiedades tónicas y estimulantes muy enérgicas.

Composición

Extracto fluido de boldo	50g.
Vino de Marsala	900g.

²²² .-HAGER; (1942), op. cit. pp. 382.

Tintura de naranjas amargas 50g.

127.-VINO DE BREA DE HAYA²²⁴

Método

Se lavan 100g. de brea de haya con 250cc. de agua y se decanta esta. Luego se agregan 125g. de piedra pómez pulverizada, se mezclan bien y se agrega, agitando, una mixtura de 875g. de vino de Jerez y 125cc de alcohol. Se deja reposar todo durante cuatro horas, agitando a intervalos, se pasa por un filtro humedecido y se completa con la mezcla de vino y alcohol hasta 1000cc. El sabor del vino puede disimularse mediante especias.

Por Th. S. Wiegand:

Composición

Glicerato de brea.....	72p.
Vino de Jerez	96p.
Jarabe	48p.
Agua.....	250p.

128.-VINO DE BUCHÚ(F. Franc).

De Esteve y Fernández Caballero (1892)²²⁵ :

Composición

Hojas de buchú contundidas	3g.
Vino de Grenache	100g.

Método

²²³ .-ESTEVE Y FERNANDEZ CABALLERO; (1892), op. cit. pp. 59.

²²⁴ .HAGER; (1942), op. cit. pp. 386.

²²⁵ .-ESTEVE Y FERNANDEZ CABALLERO; (1892), op. cit. pp. 66.

Téngase en maceración durante 10 días, cuélese con expresión y fíltrese.

Usos

Como estimulante aromático y ejercen una acción especial sobre el sistema urinario. Se prescribe en las afecciones renales, irritación de la uretra, cistitis crónica, afecciones de próstata, reumatismo y la dispepsia.

129.-VINO DE CASCARA SAGRADA²²⁶ (VINUM RHAMNI PURSHIANAE), Farm. Italiana.

Composición

Extracto fluido de cáscara sagrada	200g.
Vino de Marsala	750g.
Tintura de corteza de naranjas amargas.....	50g.

130.-VINO DE COLOQUINTIDA O ENOLATURO DE COLOQUINTIDA

Composición

Coloquíntida mondada de la semilla	5p.
Vino blanco.....	32p.
Alcohol 22°.....	2p.

Método

Se prepara por maceración y por lixiviación poniendo primero la materia en contacto con el alcohol.

También por expresión y contacto.

Usos

²²⁶ .-HAGER; (1942), op. cit. pp. 1072.

Purgante drástico fuerte.

Dosis

Hasta una onza.

131.-VINO DE BUSSANG

Se prepara con vino blanco y los elementos de que consta este agua mineral.

132.-VINO DE CAILCEDRA²²⁷

Composición

Corteza de cailcedra contundida 30g.

Vino de madera. 1000g.

Método

Téngase en maceración durante 8 días y filtre.

Dosis

Una copa antes de cada comida.

Usos

Para corregir la atonía producida por las fiebres.

Nota

La cailcedra procede del *Kahya senegalensis*, también se llama quina del senegal.

133.-VINO DE CAINCA

Del Form. de Alvarez:

Composición

Canela..... 30p.

²²⁷ .ESTEVE Y FERNANDEZ CABALLERO; (1892), op. cit. pp. 73.

Alcohol 34°60p.

Vino tinto o Málaga2000p.

Usos

Tónico, sirve además para preparar el jarabe de canela vinoso, disolviendo en frío 9 partes de azúcar en 6 de vino de canela.

De Bouchardat(1876)²²⁸:

Composición

Cainca50g.

Vino de Málaga.....500g.

Método

Macérese por ocho días y fíltrese.

Dosis

Se toma durante el día a cucharadas.

De la Farmacopea de Brasil (1926)²²⁹:

Composición

Extracto fluido de cainca50cc.

Vino seco950cc.

Emplea un vino seco sin especificar a diferencia de Bouchardat que prefiere el vino de Málaga.

Método

Mezclar, dejar en reposo algunos días y filtrar.

134.-VINO DE CANELA

²²⁸ .-BOUCHADAT, (1876), op. cit. pp. 314.

Composición

Canela de Manila.....	1p.
Vino tinto bueno	128p.
Alcohol de 22°	4p.

Método

Se puede preparar por lixiviación, tratando la canela primero con el alcohol. También por contacto y expresión con igual prevención.

Las Farmacopeas lo prescriben por maceración.

Usos

Excitante cardiaco.

Dosis

Hasta 4 onzas.

135.-VINO DE CANELA COMPUESTO O HIPOCRAS

Composición

Almendras dulces	120g.
Canela.....	55g.
Azúcar	700g.
Aguardiente	375g.
Vino de Madera	720g.

Método

Se macera por unos días y se añade después colado: almizcle y ambar gris cada uno 9 dg.

Usos

²²⁹ -"Pharmacopoeia dos Estados Unidos do Brasil", (1926), op. cit. pp. 973.

Cordial, tónico reconstituyente.

Del Form. de Alvarez:

Antigua poción cordial.

Composición

Tintura de canela.....	8g.
Alcohol de melisa simple	5g.
Jarabe simple.....	30g.
Vino tinto.....	90g.

Usos

Escitante difusivo que no se usará si hay la menor irritación del conducto digestivo.

136.-VINO DE CANTARIDAS.

Composición

Cantáridas	8dg.
Vino blanco generoso.....	500

Usos

Anafrodisia.

Dosis

De 15 a 30 gramos en un vaso de agua azucarada, debe usarse con mucha prudencia.

De Bouchardat(1876)²³⁰ :

Composición

Cantáridas	1g.
------------------	-----

²³⁰ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 219.

Vino blanco generoso..... 500g.

Dosis

Se administra de 16 a 32g. en un vaso de agua azucarada.

137.-VINO DE CARIOFILADA

Método

Macerar durante una noche 30 a 40 gramos de raíces en un litro de vino blanco, tomando una taza al acostarse.

Usos

Sudorífico y febrífugo.

138.-VINO DE CASCARA DE NARANJA

Se prepara con la cáscara de naranja como el vino escilítico.

139.-VINO DE CASCARA SAGRADA

Composición

Gelatina blanca en tiras..... 15g.

Agua destilada 2 1/2 dracmas.

Vino de Jerez 28 onzas.

Azúcar 1 1/2 onza.

Un vino semejante, no libre del principio amargo de la corteza puede hacerse macerando 1 1/2 onzas de cáscara sagrada y 1 1/2 onzas de azúcar en 30 onzas de vino de Jerez durante ocho días y filtrando.

140.-VINO DE CASCARILLA

Del Form. de Alvarez:

Composición

Cascarilla50g.

Vino de Málaga..... 1000g.

Método

Se macera por 15 días en una vasija tapada, y se filtra.

Usos²³¹

Antipalúdico, astringente, combate las diarreas crónicas de los niños y tónico amargo(combate la atonía del aparato digestivo, dispepsias, anemia, y clorosis). Además es galactógeno(indicado en la agalaxia).

Dosis

Medio vaso tres veces al día.

141.-VINO DE CATHA EDULIS(Bertherand)

De Esteve y Fernández Caballero (1892)²³² :

Composición

Hojas en polvo del celastrus

edulis o catha edulis.....40g.

Alcohol 60º 70g.

Vino tinto.....900g.

Nota

Las hojas de Catha edulis conocidas vulgarmente en Arabia con el nombre de Kat, poseen

²³¹ .-FONSAGRIVES; (1884), op. cit. pp. 29.

propiedades excitantes parecidas a las de la coca, café, mate, etc.

142.-VINO DE CATECU, del Form. de Alvarez.

Composición

Tintura de catecú 1p.

Vino tinto 16p.

Método

Se macera y se filtra.

143.-VINO DE CENIZA DE CUASIA, del Form. de Alvarez.

Composición

Ceniza de cuasia..... 8g.

Vino de Málaga..... 500g.

Método

Se macera por ocho días y se filtra.

Usos

Atonia de los órganos digestivos, dispepsia.

144.-VINO DE CENTENO CORNEZUELO

De Sádaba y Garcia del Real (1902)²³³ :

Método

Lixiviación en aparato de vidrio de 150p. de cornezuelo recién pulverizado con la mezcla de

²³² .-ESTEVE Y FERNANDEZ CABALLERO; (1892), op. cit. pp. 85.

²³³ .-SADABA Y GARCIA DEL REAL; "*Farmacia Práctica o enseñanza de laboratorio y oficina*", 1902, pp. 1060.

150cc. de alcohol de 94° y 850cc. de vino blanco: producto 1000cc.

De la Farmacopea de los EEUU de America(1907)²³⁴ :

Composición

Extracto fluido de cornezuelo de centeno.....200cc.

Alcohol.....50cc.

Vino blanco.....750cc.

Método

Mézclense. Déjese la mezcla en reposo por dos días; fíltrese después por papel en embudo bien cubierto.

Dosis media

8cc. (2 dracmas).

De Olmedilla y Puig (1907)²³⁵ :

Composición

Cornezuelo recién pulverizado..150g.

Alcohol de 94°.....150g.

Vino blanco.....850g.

Método

Lixivíese el cornezuelo con la mezcla de alcohol y vino, en aparato de vidrio.

Composición

Centeno cornezuelo.....15dg.

Vino blanco.....60

²³⁴ .- "Farmacopea de los Estados Unidos de América", 1907, pp.521.

Usos

Partos laboriosos por inercia de la matriz.

Dosis

Una cucharada cada diez minutos.

145.-VINO DE CEREZAS SALVAJES

De Remigton (1889)²³⁶ :

Composición

Cereza salvajes en polvo, N°40	250g.....	8 oz. av. 150g.
Azúcar.....	165g.....	5 oz. av. 221g.
Agua.....	200cc.....	6 fl. oz. 192 min.
Alcohol.....	75cc.....	2 fl. oz. 192 min.
Talco puro (F. 3959	15g.....	220g.
Vino de angélica.....	c.s para 1000cc.	

Método

Disolver el azúcar en el agua. Mezclar las cerezas salvajes con suficiente cantidad de esta disolución, y permitir la maceración durante 1 hora. Trasferir al percolador, e inmediatamente cantidad suficiente de vino de angélica hasta 900cc. Añadir el alcohol, mezclar inmediatamente el talco puro con el líquido, filtrar, y pasar cantidad suficiente de vino de angelica a través del filtro para conseguir 1000cc de producto.

²³⁵ .-OLMEDILLA Y PUIG; "Tatado de Farmacia Práctica Galénica", 1907, pp. 717.

146.-VINO DE CEREZAS SALVAJES FERRICO

De Remigton (1889):

Composición

Tintura de hierro citroclorica (f. 407).....85cc.....2 oz. av. 365g.

Vino de cerezas salvajes (f. 452).....c.s. para 1000cc.

Método

Mezclar la tintura con cantidad suficiente de vino de cerezas salvajes par conseguir 1000cc.

147.-VINO DE CINCONINA, de Magendie.

Composición

Sulfato de cinconina 12dg.

Vino de Madera 1000

Usos

Atonía de los órganos digestivos, escrófulas.

Dosis

De 70 a 120 gramos.

148.-VINO DE CIPRES COMPUESTO

Es el vino de fruto de ciprés compuesto.

149.-VINO DE CITRATO DE HIERRO

²³⁶ .-REMIGTON; (1889), 3ª Ed., op. cit. pp. 1412

De Sádaba y Garcia del Real(1902)²³⁷ :

Método

Con este nombre designan las farmacopeas Brit. y de E.U. a este vino, que lleva en disolución el citrato férrico-amónico(18,3g. por 1000cc. el de la Brit. y 40 por 1000 el de la F.E.U.). Aquella empieza por disolver en vino de naranja, el citrato doble y añade después la cantidad necesaria de vino de Jerez, mientras que la de Norteamérica propone que los 40g. de citrato férrico-amónico se disuelvan en 700cc. de vino blanco, que se añada a la solución 150cc. de tintura de corteza de naranja, 100cc. de jarabe simple y la cantidad suficiente de dicho vino para hacer 1000cc. de producto que, después de una semana de reposo, ha de filtrarse y reponerse.

De Beral.

Composición

Vino de Chablis(privado de
principio astringente)..... 500g.
Citrato férrico líquido 10g.

Usos

Amenorrea, clorosis, escrófulas.

Dosis

Una cucharada mañana y noche.

150.-VINO DE CITRATO FERRICO AMONICO O VINO CALIBEADO

También ha sido descrito anteriormente por otros autores con los nombres de vino acerado

²³⁷ .-SADABA Y GARCIA DEL REAL, R; "*Farmacia práctica o enseñanza de laboratorio y oficina*", 1902,

o vino marcial.

De la Farmacopea Británica (1885)²³⁸ :

Composición

Citrato de hierro y amonio..... 160g..... 1p.
Vino de naranja 1 pinta..... 55fl.

Método

Disolver y dejar la solución permanecer 3 días en un recipiente cerrado, agitar ocasionalmente, después filtrar.

Dosis

1 a 4 dracmas fluidas.

De la Farmacopea Española 7º Ed. (1905)²³⁹ :

Composición

Citrato férrico-amónico 5g.
Agua destilada..... 10g.
Vino de Málaga..... 985g.

Método

Disuélvase el citrato en el agua, mézclese la disolución con el vino y filtrese todo por papel.

Producto: 1000g. cada 10g.

Usos

Reconstituyente.

pp. 1061.

²³⁸ .-"The British pharmacopoeia", (1885), op. cit. pp. 462.

²³⁹ .-"Farmacopea Española", 1905, 7ª Ed., pp. 613.

Dosis

De 15 a 30g.

De la Farmacopea de Brasil (1885)²⁴⁰ :

Composición

Citrato férrico amoniacal 20g.

Alcoholaturo de naranja 50cc.

Jarabe simple..... 100cc.

Vino blanco..... c.s.

Los tres últimos compuestos, formarían parte de la fórmula de vino de naranja mencionado por esta Farmacopea de Brasil.

Método

Disolver el citrato de hierro amoniacal en aproximadamente 700cc. de vino, juntar con el alcoholaturo de naranja y el jarabe simple, completar con vino hasta 1000cc, dejar en reposo durante dos días y después filtrar.

151.-VINO DE CITRATO FERRICO-QUINICO O VINO AMARGO DE HIERRO

De Sádaba y Garcia del Real (1902)²⁴¹ :

Método

Se disuelven 50g. de citrato férrico-quinico en 500cc. de vino blanco, se añade a la solución 150cc. de tintura de corteza de naranja, 300cc. de jarabe simple y la cantidad suficiente de vino blanco para hacer 1000cc de producto: se abandona por una semana al reposo, y por fin se filtra.

²⁴⁰ .-"*Pharmacopeia dos Estados Unidos do Brasil*", 1926, pp. 974.

152.-VINO DE CLOROFORMO.

De Bouchardat (1876):

Composición

Cloroformo2 a 4g.
Alcohol 15 a 30g.
Vino tinto o blanco.....500g.

153.-VINO DE COCA DEL PERU

De Remigton (1889)²⁴² :

Composición

Extracto fluido de coca65cc.....2 fl. oz. 38 min.
Alcohol.....65cc.....2 fl. oz. 38 min.
Azúcar.....65g.....2 fl. oz. 38 min.
Vino clarete.....c.s.p. 1000cc....2 pintas.

Método

Disolver el azúcar en aproximadamente 600cc. de vino clarete, añadir el alcohol y el extracto fluido, y cantidad suficiente de vino para obtener 1000cc. Dejar la mezcla algunos días en un lugar fresco, filtrar si fuera necesario, y pasar suficiente vino clarete a través del filtro hasta recuperar el volumen original.

Brasil (1926):

Se disuelven 65g. de azúcar en 500cc. de vino dulce y a la solución se agregan 50cc. de

²⁴¹ .-SADABA Y GARCIA DEL REAL; (1902), op. cit. pp. 1060.

extracto fluido de coca y 75cc. de alcohol(92% en peso) completando con vino hasta 1000cc.

Proporción de alcaloides, 0,025(0,0225 a 0,0275g.) en 100cc.

Codex:

Macérese 60p. de hojas de coca, durante 10 dias con 1000p. de vino generoso.

De Bardet²⁴³ :

Composición

Hojas de coca contundidas 50g.

Alcohol 60° 80g.

Vino moscatel 870g.

Método

Déjese macerar durante dos días y filtrese.

De la Farmacopea Nacional Argentina 1ª Ed. (1898)²⁴⁴ :

Composición

Extracto fluido de coca 60g.

Vino blanco..... 940g.

Método

El extracto se mezcla con el vino, se agita de tiempo en tiempo durante veinticuatro horas y se filtra.

Dosis

Uso interno: Por dosis 20-30g. En 24 horas 40-60g.

²⁴² .-REMINGTON; (1889), op. cit. pp. 1411.

²⁴³ .-ESTEVE Y FERNANDEZ CABALLERO; (1892), op. cit. pp. 100.

²⁴⁴ .- "Farmacopea Nacional Argentina", 1898, 1ª Ed., pp. 501.

De Farmacopea 7ª Ed(1905)²⁴⁵:

Composición

Hoja de coca seca, pulverizada y pasada por un tamiz nº40.....30g.
Alcohol de 60°30g.
Vino de Cariñena o Alicante.....c.s.

Método

Humedézcase el polvo de coca con el alcohol, colóquese la mezcla en el cilindro de un aparato lixiviador y comprímase para obtener masa porosa homogénea; agrégesse el vino necesario para que filtre gota a gota, y forme sobre el sólido capa líquida de un centímetro de espesor; ciérrase el aparato y pasadas 48 horas, verifíquese la lixiviación, agregando el vino que sea necesario para obtener 1000g. de producto.

Usos

Tónico.

Dosis

De 15 a 30g.

De la Farmacopea de los EEUU de América(1907)²⁴⁶:

Composición

Extracto fluido de coca.....65cc.
Alcohol75cc.
Azúcar65g.
Vino rojo..... c.s para 1000cc.

Coincide con la fórmula dada por Remigton en 1889.

²⁴⁵ .- "Farmacopea Española", 1905, 7ª Ed., pp. 614.

Método

Disuélvase el azúcar en 600cc. de vino rojo, añádase el alcohol y el extracto fluido de coca y suficiente vino rojo para que el líquido mida 1000cc. Déjese la mezcla en reposo por dos días; fíltrese después por papel en un embudo bien cubierto.

Dosis media

16cc.(4 dracmas fluidas).

De Olmedilla y Puig (1907)²⁴⁷ :

Composición

Hojas de coca seca pulverizada y
tamizada por el tamiz nº 40 30g.
Alcohol de 60..... 30g.
Vino de Cariñenac.s.

Es la misma fórmula que propone la farmacopea Española en su 7ª edición.

Método

Procédase en aparato lixiviador, poniendo en éste la coca y el alcohol; añádase el vino, ciérrase el aparato, y a las 24 horas se abre la llave, poniendo el vino necesario para obtener 1000g. de producto.

Usos

Tónico.

Dosis

De 15 a 30 gramos.

²⁴⁶ .-"Farmacopea de los Estados Unidos de América", 1907, pp. 521.

Olmedilla y Puig proponen en su tratado otras fórmulas para preparar este vino:

1.- Extracto fluido de coca 1g.

-Alcohol 1g.

-Azúcar 1g.

-Vino 14g.

2.- Extracto fluido de coca 1,00g.

-Carbonato magnésico 0,25g.

-Elixir simple 1,00g.

-Vino 14,00g.

Tritúrese el extracto con la magnesia, se añade el resto y se filtra.

3.- Hojas de coca 3,00g.

-Aguardiente 1,50g.

-Vino de Jerez 24,00g.

-Vino de Tokai 5,00g.

Macérese durante una semana, añádase 0,02 de ácido cítrico, y fíltrese.

4.- Hojas de coca 60g.

-Vino que contenga 10 a 15p.

100 de alcohol 1000g.

Macérese diez días y fíltrese.

5.- Extracto fluido de coca 1,00g.

-Elixir compuesto de

²⁴⁷ .-OLMEDILLA Y PUIG, (1907), op. cit. pp. 713.

diente de león.....0,15g.
-Jarabe de café 45,00g.
-Vino de Jerez..... 7,00g.

Déjese unos días en maceración en sitio fresco, se añade vino de Jerez hasta formar 20g. y se filtra.

De Alessandri(1914):

Composición

Hojas de coca contundidas 60p.
Vino..... 1000p.

De la Farmacopea Nacional Argentina 2ªEd(1921)²⁴⁸ :

Composición

Extracto fluido de coca 60g.
Vino blanco..... 940g.

La fórmula no ofrece ninguna variación con respecto a la de la 1ª edición.

Método

El extracto se mezcla con el vino, se agita de tiempo en tiempo, durante 24 horas y se filtra.

De Vazquez (1926)²⁴⁹ :

Composición

Extrac. fluido de coca 60g.
Vino blanco..... 940g.

Dosis

Por copitas antes de las comidas.

²⁴⁸ .-"Farmacopea Nacional Argentina", 1921, 2ª Ed., pp. 566.

De la Farmacopea de Brasil (1926)²⁵⁰ :

Composición

Extracto fluido de coca.....50cc.

Alcohol75cc.

Azúcar blanco65g.

Vino dulce..... c.s.

Es similar a la propuesta por la Farmacopea de los Estados Unidos.

Método

Disolver el azúcar en 500cc. de vino, juntar con el alcohol y el extracto fluido de coca y completar con vino hasta 1000cc., dejar el producto en reposo durante 2 días y después filtrar por papel.

100cc. de vino de coca deben contener de 0'0225g. a 0'0275g. de alcaloides de coca.

De Medicamenta (1930)

Composición:

Hojas de coca pulv30g.

Alcohol 60.....30g.

Vino de Cariñena o Alicante c.s para 1000

Método

Lixiviación.

154.-VINO DE COCA COMPUESTO.

De Esteve y Fernández Caballero (1892)²⁵¹ :

²⁴⁹ .-VAZQUEZ; (1926), op. cit. pp. 496.

Composición

Hojas de coca.....	50g.
Té negro	10g.
Agua hirviendo.....	200g.
Vino de Lunel	1800g.
Jarabe	100g.
Alcohol 90°	60g.

Método

Viértase el agua hirviendo sobre la coca y el té, déjese infundir durante dos horas, cuélese con expresión, añádanse los líquidos restantes y filtre.

Dosis

1 a 2 copas.

Usos

Tónico y estimulante.

Nota

Las hojas de coca, están consideradas como sucedáneas del café y el alcohol, y son, por consiguiente, eminentemente tónicas y estimulantes.

La coca desde tiempo inmemorial es llamada en América la planta sagrada de los Incas y tanto los naturales del país como los extranjeros que en él residen hacen considerable consumo de sus hojas.

155.-VINO DE COCA Y PAICO

De Esteve y Fernández Caballero (1892):

²⁵⁰ .-"*Pharmacopeia dos Estados Unidos do Brasil*", 1926, pp. 974.

Composición

Sumidades de paico	40g.
Hojas de coca.....	20g.
Alcohol de uva 22°	25g.
Glicerina pura y neutra	30g.
Vino blanco generoso	700g.

156.-VINO DE COCA Y TE

De Yvon:

Composición

Té negro	10g.
Hojas de coca.....	50g.
Agua hirviendo.....	200g.
Moscatel bueno	1800g.
Jarabe simple.....	100g.
Alcohol de 90°.....	60g.

157.-VINO DE COCLEARIA

Del Form. de Alvarez:

Composición

Alcohol de coclearia	8g.
Vino blanco.....	90g.

Usos

Escorbuto, afecciones escrofulosas.

²⁵¹ .-ESTEVE Y FERNANDEZ CABALLERO; (1892), op. cit. pp. 100.

De Murray (1866)²⁵² :

Composición

Hojas frescas de coclearia.....	1
Alcohol de 36°	1
Vino.....	5

Los dos primeros componentes de esta fórmula corresponden a lo que llama Alvarez:

Alcohol de coclearia.

Método

Maceranse por 8 días y fíltrese.

158.-VINO DE COCLEARIA COMPUESTO, del Form. de Alvarez.

Composición

Rábano rusticano	30g.
Coclearia.....	15g.
Berro	15g.
Trebol de agua	15g.
Mostaza	15g.
Cloruro amónico	8g.
Vino blanco.....	1000g.

Método

Se macera durante dos días, se exprime y se cuela, añadiendo después 15g. de alcohol de coclearia.

Usos

²⁵² .-MURRAY; (1866), op. cit. pp. 354.

Escorbuto, escrofulas, estomacal.

159.-VINO DE CLORALAMIDA(Hagen)

De Esteve y Fernández Caballero (1892)²⁵³ :

Composición

Cloralamida 10g.

Vino generoso 150g.

Dosis

De 10 a 20g, según el estado del enfermo, aumentando la dosis en los casos rebeldes.

Usos

En casos de insomnio de los tuberculosos, en la neurastenia y en las afecciones cardíacas.

Produce sueño a los 30 minutos de su administración y dura 9 a 10 horas.

Nota

La cloralamida es un producto que resulta de la mezcla de equivalentes moleculares de cloral anhidro y formiamido.

160.-VINO DE COLCHICO

De Trousseau (1846)²⁵⁴ :

Composición

Bulbos secos 1p.

Vino de Málaga 16p.

Método

Se hace macerar por espacio de 12 días, se cuela con expresión y se filtra.

Dosis

²⁵³ .-ESTEVE Y FERNANDEZ CABALLERO; (1892), op. cit. pp. 91.

De una dracma y media a seis en una poción que se tomará durante el día.

De la Farmacopea Española 5ª Ed.(1865)²⁵⁵ :

Composición

Bulbo de colquico seco y contundido..... 30g.

Vino de Málaga(o vino de Jerez

o alcohol y vino)..... 360g

Método

Téngase en maceración por diez días, pásese el líquido con expresión y fíltrese después por papel.

Usos

Diurético.

Dosis

De 1 a 2 dracmas, en poción(4 a 8g.).

De Murray (1866)²⁵⁶ :

Composición

Bulbos de colchico 1

Vino de Málaga..... 5

Método

Macérense por 8 días y fíltrese.

De Bouchardat(1876)²⁵⁷ :

²⁵⁴ .-TROUSSEAU, A; " *Tratado de terapéutica y materia médica*", 1846, 2ª Ed., pp. 349.

²⁵⁵ .-"*Farmacopea Española*", 1865, 5º Ed., pp. 506.

²⁵⁶ .-MURRAY; (1866), op. cit. pp. 559.

A) Balber:

Composición

Bulbos frescos de colchico 100g.

Vino de Málaga.....50g.

Alcohol 22°20g.

Método

Macérese por 8 días.

Dosis

20 a 40 gotas en una poción, aumentando sucesivamente la dosis.

B) Froinus

Composición

Vino de semillas de colchico40g.

Tintura de opio..... 12g.

Dosis

25 a 30 gotas, 3 ó 4 veces al día.

Usos

Contra la gonorrea.

La duración media de la curación es de 7 días, y la gonorrea de la mujer suele ceder tan fácilmente como la del hombre. Aunque el autor ha empleado el vino de colchico en todas las épocas de la enfermedad, parece prudente esperar a que haya pasado el estado inflamatorio.

²⁵⁷ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit, pp. 312.

De Fonsagrives (1884)²⁵⁸ :

Composición

Simientes de colchico 30g.

Vino de Málaga..... 300g.

Dosis

2 a 10g. al día.

De Husson:

Composición

Cólquico seco 60g.

Vino de Jerez 125g.

De Locher Balber:

Composición

Bulbos de colchico fresco..... 90g.

Vino de Málaga..... 190g.

Alcohol de 22° 24g.

De Reinold:

Composición

Bulbos de colchico 250g.

Vino de Jerez 500g.

Método

Se le da color con amapolas y se aromatiza con 30 gramos de ron.

De Williams:

²⁵⁸ .-FONSAGRIVES; (1884), op. cit. pp. 577.

Composición

Bulbo de colchico fresco90g.

Vino de Málaga..... 190g.

Alcohol24g.

Observación

Como varían tanto las fórmulas de estos vinos conviene que el médico indique la que quiere usar.

De la Farmacopea Nacional Argentina. 1ª Ed(1898)²⁵⁹ :

Composición

Extracto fluido de colchico.....90g.

Vino blanco.....910g.

Dosis

Uso interno: Por dosis: 1-2g En 24 horas: 5-6g.

De Sádaba y García del Real(1902)²⁶⁰ :

Composición

F.E	F. Brit.	F.E.U.
Bulbo de colquico contundido		
Alcohol de 94°	150cc.	
Vino blanco generoso	1000	
Jerez	1000cc	850cc.

²⁵⁹ .- "Farmacopea Nacional Argentina", 1898, 1ª Ed., pp. 501.

Sádaba y García del Real con este cuadro nos comparan que componentes integran esta fórmula según las distintas Farmacopeas: Española, Británica y la de los Estados Unidos.

Método

Téngase en maceración por diez días y se filtra después de exprimir(F.E.): la Brit. y E.U. siguen el método de lixiviación y esta última y la alemana consignan el de la semilla, que, reducida a polvo grueso, maceran durante ocho días en Jerez(1:10) la F. Germ., y la norteamericana 15p. en una mezcla de 15cc. de alcohol de 94° y 85cc de vino blanco. El vino de la semilla es el adoptado por la mayoría de las farmacopeas modernas, si bien emplean diferentes proporciones y clases de vinos.

De la Farmacopea de los EEUU de América(1907)²⁶¹ :

Composición

Extracto fluido de semilla de colchico	100cc.
Alcohol.....	150cc.
Vino blanco.....	750cc.

Método

Mézclense. Déjese la mezcla en reposo por dos días; fíltrese después por papel en embudo bien cubierto.

Dosis media

2cc.(30 mínimas).

Según Alessandri(1914)²⁶² :

Composición

²⁶⁰ .-SADABA Y GARCIA DEL REAL; (1902), op. cit. pp. 1060.

²⁶¹ .-"Farmacopea de los Estados Unidos de America", 1907, pp. 521.

²⁶² .-ALESSANDRI; (1914), op. cit. pp. 430.

Bulbos de colchico 100p.

Vino blanco 1000p.

De la "Pharmacopeia dos Estados Unidos do Brasil"(1926)²⁶³:

Composición

Extracto fluido de colchico 50cc.

Alcohol 100cc.

Vino blanco 850cc.

Similar a la propuesta por la Farmacopea de los EEUU, empleando menos cantidad de extracto fluido y de alcohol y más de vino blanco.

Método

Mezclar , dejar algunos días en reposo, filtrar por papel.

100cc. de vino de colchico deben contener de 0,018 a 0,022g. de colchicina.

Dosis

De una vez: 4cc.

En 24 horas: 12cc.

De Hager (1942)²⁶⁴:

Brasil:

Extracto fluido de colquico 50cc.

Alcohol(92% en peso) 100cc.

Vino blanco 850cc.

Proporción de colquicina, 0,018 a 0,022g. en 100cc.

²⁶³ .- "*Pharmacopeia dos Estados Unidos do Brasil*", (1926), op. cit. pp. 976.

161.-VINO DE COLOMBO

Composición

Raiz de colombo 30p.

Vino blanco..... 1000p.

De Fonsagrives(1884)²⁶⁵ :

Composición

Polvo de raiz de colombo 20g.

Vino..... 1000g.

Dosis

Cada 100g. de este vino representan los principios activos de 2g. de raíz de colombo.

Usos

Sedante gástrico, sedante intestinal(para combatir cólicos nerviosos e inflamatorios), tónico digestivo(en dispepsia y anorexia).

De la "Pharmacopeia dos Estados Unidos do Brasil" (1926)²⁶⁶ :

Composición

Extracto fluido de colombo 30cc.

Vino seco..... 970cc.

Método

Mézcles, déjese algunos días en reposo y filtre.

²⁶⁴ .-HAGER; (1942), op. cit. pp. 524.

²⁶⁵ .-FONSAGRIVES; (1884), op. cit. pp. 255.

²⁶⁶ .-"Pharmacopeia dos Estados Unidos do Brasil", (1926), op. cit. pp. 973.

162.-VINO DE COLOQUINTIDAS

De Trousseau (1846)²⁶⁷ :

Composición

Raiz de coloquintida dividida.....5 dracmas.

Alcohol de 56°.....2 onzas.

Vino blanco generoso.....30 onzas.

Método

Se hace macerar la coloquintida por espacio de 24 horas en el alcohol; se añade el vino y después de 8 días de maceración se cuela con expresión y se filtra.

Cada onza de vino contiene 11g. de sustancia coloquintida.

Del Form. de Alvarez:

Composición

Coloquintidas.....4g.

Vino de Málaga.....150g.

Método

Se macera por cuatro días y se cuela, otras fórmulas prescriben alcohol y vino de Jerez.

Usos

Blenorragia.

De Bouchardat(1876)²⁶⁸ :

Composición

Coloquintida.....5g.

Vino de Málaga.....150g.

²⁶⁷ .-TROUSSEAU; (1846), op. cit. pp. 336.

Sólo difiere de la fórmula anterior en que en esta se emplea 1 g. más de coloquintida.

Método

Macérese por cuatro días y cuélese.

Usos

Purgante.

Dosis

Una cucharada de hora en hora, hasta que se produzca el efecto purgante deseado.

163.-VINO DE COLQUICO, de Husson O AGUA MEDICINAL DE HUSSON

De la Farmacopea Británica (1885)²⁶⁹ :

Composición

Semillas de colchico, cortadas en rajas,
secadas y reducidas a polvo N°20 4 onzas.
Vino de Jerez..... 1 pinta.

Método

Macerar el colchico en el vino durante 7 días en un recipiente cerrado, con ocasional agitación, presionar y pasar a través cretona; añadir suficiente vino de Jerez para obtener una pinta.

Dosis

10 a 30 minims.

De Olmedilla y Puig (1907)²⁷⁰ :

Composición

²⁶⁸ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 243.

²⁶⁹ .-"The British Pharmacopoeia", (1885), op. cit. pp. 462.

²⁷⁰ .-OLMEDILLA Y PUIG; (1907), op. cit. pp. 728.

Bulbos de cólquico secos.....60g.

Vino de Jerez 125g.

Emplea bulbos de cólquico en vez de semillas como la Farmacopea Británica y la Argentina.

Método

Macérese por diez días y fíltrese.

Dosis

20 gotas en un vaso de agua azucarada.

Usos

Contra el reumatismo y la gota.

De la Farmacopea Nacional Argentina 2ª Ed. (1921)²⁷¹ :

Composición

Semillas de cólquico polvo nº 16..... 100g.

Alcohol 60..... 100g.

Vino blanco..... 900g.

Método

Mézclese el vino y el alcohol y prepárese como la tintura de almizcle.

164.-VINO DE CONDURANGO

De la Farmacopea Nacional Argentina.1ªEd(1898)²⁷² :

Composición

Extracto fluido de condurango ...60g.

Vino blanco..... 940g.

Dosis

²⁷¹ .-"Farmacopea Nacional Argentina", 1921, 2ªEd., op. cit. pp. 567.

Uso interno: Por dosis: 2-5g. En 24 horas: 10-15g.

Método de Sádaba y García del Real²⁷³

Maceración durante ocho días de 1p. de condurango en 10p. de vino de Jerez.

De la Farmacopea Nacional Argentina 2ªEd (1921):

Composición

Extracto fluido de condurango ... 60g.

Vino blanco..... 940g.

No ofrece ninguna variación con respecto a la de la primera edición.

Brasil. "Pharmacopeia dos Estados Unidos do Brasil" (1926)²⁷⁴:

Composición

Extracto fluido de condurango . 100cc.

Vino dulce(tipo Málaga) 900cc.

Se prefiere el vino de Málaga al de Jerez, por ser más dulce y así no ser necesario prescribir el azúcar en la composición.

Helvet.

Composición

Extracto fluido de condurango . 100p.

Vino meridional dulce 900p.

Similar a la anterior.

Nederl.

²⁷² .-"Farmacopea Nacional Argentina", 1898, 1ª Ed., op. cit. pp. 501.

²⁷³ .-SADABA Y GARCIA DEL REAL; (1902), op. cit. pp. 977.

²⁷⁴ .-"Pharmacopeia dos Estados Unidos do Brasil", (1926), op. cit. pp. 977.

Composición

Corteza de condurango 100p.

Vino medicinal(Jerez)..... 100p.

Aquí se opta por la corteza de condurango en lugar del extracto fluido, y se emplea meos cantidad de vino.

Italia.

Composición

Extracto fluido de condurango ... 50g.

Vino de Marsala 940g.

Tintura de corteza de nar. Amarga 10g.

Los italianos prefieren su propio vino, el de Marsala, al de Jerez o Málaga, y añaden corteza de naranja para darle amargor.

De Hager (1942)²⁷⁵ :

Germ.

Composición

Extracto fluido de condurango ... 10p.

Tintura aromática 1p.

Azúcar 9p.

Vino de Jerez 80p.

165.-VINO DE COPAIBA, del Form. de Alvarez²⁷⁶ .

Composición

²⁷⁵ .-HAGER; (1942), op. cit. pp. 526.

Copaiba	30g.
Goma arábica.....	8g.
Vino blanco.....	120g.

Usos

Blenorrea.

166.-VINO DE CORNEJO MACHO

De Fonsagrives(1884)²⁷⁷ :

Usos

Es un vino ferruginoso, que se utiliza como astringente, en el tratamiento de las diarreas.

167.-VINO DE CORTEZA DE BERBERIS

De Esteve y Fernández Caballero (1892)²⁷⁸ :

Composición

Corteza de Berberis.....	10g.
Alcohol 60°.....	30g.
Vino de Jerez	300g.

Método

Ténganse en maceración durante 8 días la corteza y el alcohol; agréguese el vino; abandónese durante 8 días y fíltrese.

Dosis

Una copita antes de cada comida.

Usos

²⁷⁶ .-"Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos", 1865, pp. 997.

²⁷⁷ .-FONSAGRIVES; (1884), op. cit. pp. 529.

²⁷⁸ .-ESTEVE Y FERNANDEZ CABALLERO; (1892). op. cit. pp. 57.

Excelente tónico para combatir la debilidad general.

168.-VINO DE CORTEZA DE GRANADA COMPUESTO

Es el fomento astringente.

169.-VINO DE CORTEZA DE NARANJA

De la Farm. Wirtemberg:

Composición

Corteza de naranja seca90g.

Vino de España500g.

Usos

Estimulante, tónico, estomacal y carminativo.

Dosis

De 15 a 60 gramos.

De Fonsagrives(1884)²⁷⁹ :

Composición

Cort. secas de nar. Amarga.....30g.

Vino.....1l.

Emplea la tercera parte de corteza de naranja y el doble de vino, este último sin especificar de que tipo, que el anterior.

170.-VINO DE CORTEZA DE NARANJA ALCALINO

Es el elixir estomacal.

²⁷⁹ .-FONSAGRIVES; (1884), op. cit. pp. 487.

171.-VINO DE CORTEZA DE NARANJA AMARGA

De la Farm. Esp. 7ª Ed (1905)²⁸⁰ :

Composición

Epicarpio seco de corteza
de naranja contundido 50g.
Vino de Cariñena o de Alicante .c.s.

Método

Como el vino de coca del Perú.

Usos

Antiespasmódica y tónica.

Dosis

De 15 a 60 gramos.

De Medicamenta (1923)²⁸¹ :

Composición

Corteza de naranja amarga contundida..... 50g.
Vino de Cariñena o Alicante c.s para 1000g.

Método

Prepárese por *lixiviación*.

Sirve para obtener jarabe de la corteza de naranja amarga.

172.-VINO DE CORTEZA DE NARANJA COMPUESTO

De Hager (1942)²⁸² :

²⁸⁰ .-"*Farmacopea Española*", 7ª Ed, pp. 615.

Composición

Extracto fluído de nar. amargas	15p.
Tintura de canela de China.....	15p.
Extracto de genciana	20p.
Tintura de cardo benedicto	1p.
Tintura de ajeno.....	10p.
Vino meridiano dulce.....	10p.

Método

El extracto de genciana se disuelve en el vino dulce y la solución se mezcla con los restantes productos. Después de varios días de reposo en sitio fresco, se filtra.

173.-VINO DE COTO

De Esteve y Fernández Caballero (1892)²⁸³ :

Composición

Corteza de coto.....	30g.
Vino de Málaga a 16°	1000g.

Método

Hágase macerar 10 días y fíltrese.

Nota

La corteza de coto, conocida al principio con el nombre de quina-coto, proviene de Brasil, es una cinchona según Martius y según otros es una Rubiaceae. Job extrajo de ella un

²⁸¹ .-SOLER Y BATTLE, E; "*Medicamenta*", 1923, pp. 1187.

²⁸² .-HAGER; (1942), op. cit. pp. 489.

²⁸³ .-ESTEVE Y FERNANDEZ CABALLERO; (1892), op. cit. pp. 111.

principio llamado cotoína. A pequeñas dosis aumenta el apetito del hombre en estado fisiológico. También se usa en las diarreas, catarros intestinales crónicos, flojedad.

Estas preparaciones son bien toleradas por los niños. Estan contraindicadas en los estados de hiperemia del intestino y en aquellos en que haya tendencia al vómito negro.

Dosis

4 a 10 gotas por hora en los niños, 15 a 20 en los adultos.

Se administra la cotoína a la dosis de 0,15 a 0,20g. por día.

174.-VINO DE CREOSOTA

De Esteve y Fernandez Caballero (1892)²⁸⁴ :

Composición

Creosota pura 13,50g.

Alcohol de Montpellier..... 250,00g.

Vino de Málaga c.s para..... 1l.

Dosis

1 ó 2 cucharadas en un vaso de agua antes de cada comida.

Cada cucharada contiene 20 ctg. de creosota.

De Dujardin-Beaumetz:

Composición

Creosota 18g.

Alcohol de Montpellier..... 250g.

Jarabe de azúcar..... 200g.

Vino de Málaga c.s para 1l.

²⁸⁴ .-ESTEVE Y FERNANDEZ CABALLERO; (1892), op. cit. pp. 116.

Introduce como modificación a la anterior el jarabe de azúcar.

Dosis

1/2 a 1 cucharada antes de cada comida.

Cada cucharada, que se disolverá en un vaso de agua azucarada, contiene 30 ctg. de creosota.

175.-VINO DE CUASIA

De Soubeiran(1847)²⁸⁵:

Composición

Cuasía amarga	1p.
Alcohol de 56°	1p.
Vino blanco	15p.

Del Form. de Alvarez:

Composición

Cuasía	30g.
Alcohol 21°	30g.
Vino blanco	1000

El alcohol empleado es de graduación inferior al utilizado por Soubeiran, además mide los componentes en gramos.

De Alessandri(1914):

Composición

Leño de cuasia raspado	30p.
Vino blanco	1000p.

²⁸⁵ .-SOUBEIRAN, E; *"Tratado de Farmacia Teorico y Práctico"*, 1847, 3ªEd., (I), pp. 509.

No introduce alcohol en la composición y especifica la parte de cuasia empleada (el leño).

176.-VINO DE DIASCORDIO, del Form. de Alvarez.

Composición

Diascordio4g.

Vino tinto 100

Usos

Diarreas rebeldes y atónicas.

177.-VINO DE DIGITAL

De la Farm. de París:

Composición

Hojas secas de digital 30g.

Vino blanco generoso..... 1000

Usos

Diurético nauseoso.

De Alessandri (1914):

Composición

Escila(escamas de bulbo)..... 7p.

Digital(hojas secas) 5p.

Bayas de enebro 75p.

Alcohol de 90° 100p.

Vino blanco generoso..... 900p.

Método

Macérese s.a. Filtrese y añádase 50 partes de acetato potásico.

178.-VINO DE DIGITAL COMPUESTO O VINO DE TROUSSEAU

Brasil (1926)²⁸⁶ : 5cc. de extracto fluido de digital, 8 cc. de extracto fluido de escila, 80g. de extracto fluido de enebro, 50g. de acetato potásico y 100p. de alcohol de 92% en peso, con vino blanco en c.s para 1000cc.

Portugal: 5p. de hojas de digital, 7,5p. de bulbo de escila, 75p. de bayas de enebro, 100p. de alcohol de 90°, 900p. de vino blanco. Maceración durante 10 días, exprimiendo luego.

En el liquido colado se disuelven 50p. de acetato potásico y se filtra la solución sustituye al vino Hotel Dieu.

De Medicamenta (1930)²⁸⁷ :

Composición

Hojas de digital en polvo grueso ...	5p.
Bulbo de escila	7,5p.
Bayas de enebro	7,5p.
Acetato potásico	50p.
Vino de Marsala	900p.
Alcohol de 60°.....	100p.

179.-VINO DE ELEBORO, del Form. de Alvarez.

Composición

Raiz de eléboro	1p.
Vino de Málaga.....	8p.

²⁸⁶ .-"*Pharmacopeia dos Estados Unidos do Brasil*", (1926), op. cit. pp. 977.

180.-VINO DE ELÉBORO BLANCO, del Form. de Alvarez.

Composición

Eléboro blanco..... 1g.

Vino blanco..... 15g.

Alcohol de 21° 10g.

181.-VINO DE ENEBRO, del Form. de Alvarez.

Se prepara con el enebro como el vino de canela.

Composición

Enebro, mostaza y rábano, de cada..... 15g.

Carbonato de potasa..... 2g.

Vino blanco..... 4000g.

Método

Se cuela después de algunos días de maceración.

Usos

Leucoflegmasías, hidropesia, ascitis, edemas, raquitis, escrófulas.

Diurético y estomacal.

Dosis

De 30 a 50 gramos.

Método²⁸⁸

Macerar durante 10 días, 60 gramos de frutos y 10 gramos de corteza de limón, en un litro

²⁸⁷ .-"Medicamenta"(1930), op. cit. pp. 1186.

de vino blanco.

Nota

No es aconsejable para personas que sufran de los riñones.

182.-VINO DE ENEBRO ALCALIZADO

Se añaden al vino de enebro 8 gramos de carbonato de potasa.

183.-VINO DE ENULA CAMPANA, de la Farm. Matritense.

Se prepara con la raíz de énula, como el vino de ajeno.

184.-VINO DE ENULA CAMPANA AROMATIZADO, de Radias.

Composición

Raíz de énula campana	30g.
Cáscara de naranja.....	15g.
Vino blanco.....	530g.

Método

Se cuele a las veinte y cuatro horas de digestion.

185.-VINO DE ESCILA

De Soubeiran(1847)²⁸⁹ :

Composición

Escila	1p.
Vino de Málaga.....	16p.

De la Farm. Esp. 5ª Ed.(1865)²⁹⁰ :

²⁸⁸ .-LARGO; (1996), op. cit. pp. 58.

²⁸⁹ .-SOUBEIRAN; (1847), op. cit. pp. 565.

²⁹⁰ .-"Farmacopea Española"1865, 5ª Ed., op. cit. pp. 506.

Método

Se prepara con la escila seca y contundida como el vino de cólchico.

Usos

Diurético.

Dosis

De 4 a 8 gramos.

De Hager (1942)²⁹¹ :

Composición

Escila pulverizada(nº8)..... 60,0

Vino blanco..... 1000,0

Método

Macérese durante 10 días en vasija cerrada, al abrigo de la luz y agitando de vez en cuando, cuélese, exprímase y fíltrese pasadas 24h. de reposo.

De Murray(1866)²⁹² :

Composición

Escila..... 1

Vino de Málaga..... 16

Coincide con la de Soubeiran.

Método

Macérese por 8 días y fíltrese.

De la Farmacopea Nacional Argentina 1ª Ed. (1898)²⁹³ :

²⁹¹ .-HAGER; (1942), op. cit. pp. 1424.

Composición

Escila pulverizada; tamiz N° 20...60g.

Vino blanco..... 1000g.

Similar a la de Hager.

Dosis

Uso interno: Por dosis: 2-4g. En 24 horas: 6-8g.

De Alessandri(1914):

Composición

Escamas de bulbo de escila.....60p.

Vino..... 1000p.

De la Farmacopea Nacional Argentina 2ª Ed(1921)²⁹⁴:

Composición

Escila pulverizada en polvo n° 8 .60g.

Vino blanco..... 100g.

No ofrece ninguna modificación con respecto a la de la primera edición.

186.-VINO DE ESCILA COMPUESTO

De Richter(1869):

Composición

Escila desecada30g.

Corteza de naranja agrias..... 12g.

Raiz de gladiolo comun 12g.

²⁹² .-MURRAY, (1866), op. cit. pp. 608.

²⁹³ .-"Farmacopea Nacional Argentina"1898, 1ª Ed, op. cit. pp. 502.

²⁹⁴ .-"Farmacopea Nacional Argentina", 1921, 2ª Ed., op. cit. pp. 567.

Bayas de enebro..... 8g.
Vino blanco..... 1500g.
Oximiél escilítico..... 60g.

Método

Macérese durante 3 días, fíltrese y añádase el oximiél escilítico.

Usos

Se empleaba como diurético.

Dosis

De 10 a 50g.

Observaciones

En caso de ser insuficiente este remedio, puede usarse una maceración ligera de digital, que se hace con 20ó 30 centigramos de sus hojas, para 1l. de agua fría.

De la Farmacopea de Brasil (1926):

Composición

Extracto fluido de escila compuesto..... 60cc.
Vino seco..... 940cc.

Método

Mezclar, dejar algunos días en reposo y filtrar.

De Hager (1942):

Método

Macérense durante 10 días ocho partes de polvo de escila, 7p. de polvo de jalapa y 15p. de nitrato potásico en 100p. de alcohol(90°) y 900p. de vino blanco

187.-VINO DE ESCILA AROMATICO, de la Farm. Bátava.

Composición

Escila	4g.
Bayas de enebro	4g.
Cálamo aromático	8g.
Vino blanco	375g.

188.-VINO DE ESCILA Y QUINA COMPUESTO

Es el vino diurético amargo, explicado anteriormente.

189.-VINO DE ESPECIES AROMATICAS. También llamado vino aromático y que se vió anteriormente.

De la Farm. Española 5ª Ed (1865)²⁹⁵ :

Composición

Especies aromáticas.....	2 onzas.....	59g.
Vino tinto.....	16 onzas.....	460g.
Alcohol de salvia vulneario	1 onza.....	29g.

Método

Póngase las especies aromáticas en maceración con el vino por ocho días, pásese el líquido, con expresión, por un lienzo; fíltrese después por papel y añádase alcohol de salvia vulneario.

²⁹⁵ .- "*Farmacopea Española*", 1865, 5ª Ed., op. cit. pp. 507.

Usos

Tónico excitante.

De la Farm. Esp. 7ª Ed (1905)²⁹⁶:

Composición

Especies aromáticas 60g.

Vino tinto 500g.

Alcohol de romero 30g.

En esta 7ª edición, ya no lo expresa en onzas, sino en gramos.

Método

Póngase las especies aromáticas en maceración con el vino por ocho días, pásese el líquido con expresión por un lienzo fíltrese por papel y añádase el alcohol de romero.

Usos

Tónico escitante.

Uso externo en loción, fomento y cura de soluciones de continuidad. Se ha empleado en la operación del hidrocele vaginal por inyección de líquidos irritantes.

190.-VINO DE ESTIERCOL DE GALLINA, del Form. de Alvarez.

Composición

Escremento blanco de gallina 1p.

Vino blanco..... 16p.

Método

Se macera por dos horas y se filtra.

Usos

²⁹⁶ .- "*Farmacopea Española*", 1905, 7ª Ed., op. cit. pp. 615

Remedio popular en Francia contra los golpes de cabeza y los piojos.

191.-VINO DE ESTRAMONIO, del Form. de Alvarez.

Composición

Simiente de estramonio.....	60g.
Vino de Málaga.....	250g.
Alcohol	30g.

Método

Se origina y se filtra.

Usos

Hufeland consideró esta preparación con propiedades más anodinas que el opio.

Dosis

De 3 a 6 decigramos.

192.-VINO DE EXTRACTO DE AJENJO COMPUESTO

De la Farm. Esp. 5ªed (1865):

También se lo conoce como elixir balsámico templado de Hoffman.

Composición

Extracto de ajenos.....	29g.
Extracto de cardo santo.....	29g.
Extracto de centaurea menor.....	29g.
Extracto de genciana	29g.
Corteza exterior de naranja.....	115g.
Vino blanco.....	690g.

Alcohol de corteza de naranja..... 58g.

Método

Póngase en maceración por 3 días, agitando la mezcla de cuando en cuando para favorecer la solución de los extractos y fíltrese después el líquido.

Usos

Tónica excitante.

Dosis

De media a una dracma, en poción(2 a 4 g.).

193.-VINO DE EXTRACTO DE SMITH O VINO DE ESPECIES SUDORIFICAS O ESENCIA DE ZARZAPARRILLA O ELIXIR DE ZARZAPARRILLA.

Método

Se obtiene disolviendo el "extracto de especies de Smith"(compuesto de regaliz, rizoma de lehina,zarzaparrilla, guayaco y sasafrás) en un poco de vino blanco seco, añadiendo luego el resto del vino, dejando un rato en contacto,agitando y añadiendo unas gotas de esencia de sasafrás y filtrando.

Usos

Depurativo de la sangre.

De la Farm. Esp. 5ª ed.(1865):

También llamado esencia concentrada de zarzaparrilla.

Composición

Extracto sudorífico de Smith..... 1 onza.....29g.

Vino blanco generoso.....libra y media.....518g.

Esencia de sasafras 10 gotas.....0,50g.

Método

Disuélvase el extracto en el vino, fíltrese el líquido y añádase la esencia.

Usos

Excitante, diaforética.

Dosis

De media a una onza, en poción(15 a 30g.)

De Medicamenta (1930):

Composición

Esencia de sasafras 1g.

Extracto alcohólico de especies de Smith 50g.

Vino blanco seco950g.

De la Farm. Esp. 7ª Ed (1905):

Composición

La misma que la anterior.

Método

Disuélvase el extracto de vino, fíltrese el líquido y añádase la esencia de sasafrás.

Usos

Diaforética y depurativa.

Dosis

De 15 a 30g.

194.-VINO DE EXTRACTO DE ZARZAPARRILLA

Composición

Extracto alcohólico de zarzaparrilla 500g.

Vino de Málaga 1500g.

Método

Disuélvase y fíltrese.

195.-VINO DE EUFRASIA, de la farm. Matritense.

Se prepara con la eufrasia, como el vino de ajeno.

196.-VINO DE FORDYEE

De Bouchardat(1876)²⁹⁷ :

Composición

Vino generoso..... 500g.

Quina en polvo..... 60g.

Clavo 2g.

Método

Se macera durante dos días, y se decanta. Sobre el residuo se añaden 500g. de agua hirviendo, se deja en infusión durante 12 horas, y se filtra, se mezcla esta infusión con el vino.

Usos

Blenorragia crónica, leucorrea, calenturas intermitentes.

²⁹⁷ .-BOUCHARDAT: (1876), op. cit. pp. 372.

Dosis

Cuatro cucharadas al día.

197.-VINO DE FRAXINELA

De Fonsagrives(1884):

Composición

Fraxinela30g.

Vino..... 1000g.

198.-VINO DE FRESNO BLANCO

De Remigton (1889):

Composición

Fresno blanco en polvo,Nº40500g.....16 Oz. av. 300g.

Vino blanco fuerte (F. 440)..... c.s para 1000cc.

Método

Mezclar el polvo de fresno con 1000cc. de vino blanco fuerte, macerar durante 3 días en un recipiente bien tapado, entonces pasar al percolador, y gradualmente echar vino blanco fuerte, hasta 1000cc. Guardar el producto en recipientes bien tapados, completamente llenos y en lugar fresco.

199.-VINO DE FRUTO DE CIPRES COMPUESTO, de la Farm. Hisp.**Composición**

Piñas de ciprés verdes.....45g.

Corteza de granada..... 15g.

Romero 15g.

Arrayan(hojas)	15g.
Rosa	15g.
Rubra.....	15g.
Balaustias.....	15g.

Método

Hágase según arte, infundiendo las sustancias en 750g. de vino tinto superior.

Usos

Astringente.

200.-VINO DE GALLINAZA

Es el vino de estiercol de gallina.

201.-VINO DE GENCIANA

De Murray (1866)²⁹⁸ :

Composición

Raiz de genciana	1
Alcohol a 56°	2
Vino rojo	14

Método

Macérense por 15 días y fíltrese.

Del Codex Medicamentarius(1870)²⁹⁹ :

Composición

²⁹⁸ .-MURRAY; (1866), op. cit. pp. 455.

Raiz de genciana.....30g.
Alcohol de 60°60g.
Vino tinto..... 1000g.

Método

Córtese la raíz; macérese por 24 horas en alcohol, añádase el vino; déjese en contacto por 10 días, agitando frecuentemente; cuélese y fíltrese.

De Murray 2ªEd(1874)³⁰⁰ :

Composición

Raiz de genciana..... 1
Alcohol a 56°2
Vino rojo..... 14

Método

Macenrese por 15 días y fíltrese.

De Bouchardat(1876)³⁰¹ :

Composición

Raiz de genciana.....30g.
Alcohol 60°60g.
Vino tinto..... 1000g.

Dosis

60 a 120g.

²⁹⁹ .-BELLOGIN AGUASAL; (1866), op. cit. pp. 303.

³⁰⁰ .-MURRAY; (1874), op. cit. pp. 512.

³⁰¹ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 383.

Usos

Es tónico amargo.

Del Codex (1884)³⁰² :

Se prepara con 30 por 1000.

De la Farmacopea Nacional Argentina. 1ª Ed(1898)³⁰³ :

Composición

Extracto fluido de genciana 30g.

Vino blanco..... 1000g.

Dosis

Uso interno: por dosis 20-30g. En 24 horas 50-60g.

De Olmedilla y Puig (1907)³⁰⁴ :

Composición

Genciana quebrantada 30g.

Alcohol de 60° 60g.

Vino rojo 1000g.

Método

Póngase la genciana en contacto con el alcohol en vaso cerrado transcurridas veinticuatro horas se añade el vino y se deja en maceración diez días, agitando de tiempo en tiempo. Se cuela por un lienzo con expresión y se filtra por papel.

Para que se conserve más tiempo el color propio de este vino, se macera la genciana en la mezcla de vino y alcohol.

³⁰² .-FONSAGRIVES; (1884), op. cit. pp. 56.

³⁰³ .-"Farmacopea Nacional Argentina", 1ª Ed., (1898), op. cit. pp. 502.

³⁰⁴ .-OLMEDILLA Y PUIG; (1907), op. cit. pp. 717.

Observaciones

Es de color rojo, que pierde al poco tiempo de haberse preparado; olor a genciana y sabor muy amargo.

Se puede identificar evaporando 20cc. de vino; se trata el residuo con 2cc. de agua destilada, y se añaden unas gotas de ácido sulfúrico concentrado. Se observa una intensa coloración roja, y si se diluye en agua aparecen grumos de color pardo oscuro.

De Alessandri(1914):

Composición

Raiz de genciana.....30g.
Alcohol de 60°.....50g.
Vino tinto bueno alcoholizado 1000g.

Método

Procédase como para el vino de ajeno. Filtrese a diafanidad s.a. Consérvese en vasijas llenas, en sitio fresco.

De la Farmacopea Nacional Argentina 2ª Ed(1921)³⁰⁵:

Composición

Raiz de genciana, polvo n° 12.....50g.
Alcohol 90°60g.
Vino blanco.....940g.

Observaciones

Tiene un sabor amargo persistente.

De la Farmacopea de Brasil (1926)³⁰⁶:

³⁰⁵ .-"Farmacopea Nacional Argentina", 1921, 2ª Ed., pp. 567.

Composición

Extracto fluido de genciana 50cc.

Vino seco..... 950cc.

Método

Mezclar, dejar algunos días en reposo y filtrar.

De Vazquez(1926)³⁰⁷ :

Composición

Raíz de genciana cortada..... 30g. ó

Raíz de genciana polvo N°12..... 50g.

Alcohol a 60° 60g.

ó Alcohol de 90° 60g.

Vino blanco..... 1000g.

Ó Vino blanco..... 940g.

Método

Se hace macerar la genciana durante 48 horas con el alcohol; se añade el vino y se la deja en contacto durante diez días, agitando de tiempo en tiempo. Se pasa con expresión y se filtra.

De Maglione 7ª ed(1935)³⁰⁸ :

Composición

N° 1

Raíz de genciana.....30g.

Alcohol a 60°.....60g.

N°2

Extracto fluido de genciana.....30g

Vino blanco.....1000g

³⁰⁶ .-"Código pharmaceutico brasileiro. Pharmacopeia dos Estados Unidos do Brasil", 1926, pp. 977.

³⁰⁷ .-VAZQUEZ; (1926), op. cit. pp. 333

³⁰⁸ .-MAGLIONE; (1935), op. cit. pp. 174.

Vino rojo.....1000g.

Método

Nº1:

Se incinden la raíz, se macera durante 24 horas con el alcohol, se añade el vino y se la deja en contacto 10 días, agitando de tiempo en tiempo. Se pasa con expresión y se filtra.

Nº2:

El extracto se mezcla con el vino, se agita de tiempo en tiempo, durante 24 horas y se filtra.

De la Farmacopea Nacional Argentina 3ªEd(1943)³⁰⁹ :

Composición

Extracto fluido de genciana60cc.

Vino blanco dulce, c.s.p..... 1000cc.

Método

Mézcles el extracto fluido de genciana con 940cc. de vino blanco dulce, agítese de vez en cuando durante 24 horas, fíltrese y complétese el volumen de 1000cc, si es necesario, con cantidad suficiente de vino blanco dulce.

De la Farm. Esp. 9ª Ed(1954)³¹⁰ :

Composición

Raiz de genciana en fragmentos

gruesos(tamiz nºVII)30g.

Alcohol 60º60g.

Vino blanco c.s para 1000g.

³⁰⁹ .- "Farmacopea Nacional Argentina", 1943, 3ª Ed., pp. 682.

Método

Macérese la raíz de genciana con el alcohol, en frasco tapado, durante 48 horas. Añádase 900g. de vino blanco y déjese macerar, tapando de nuevo el frasco, durante 8 días, con frecuente agitación. Cuélese con lienzo, con expresión del marco y fíltrese el líquido resultante a un frasco tarado. Lávese el residuo colocado en el filtro con c.s de vino blanco para obtener 1000g. de producto.

Examen

Líquido pardo-amarillento, con ligera fluorescencia verde y sabor intensamente amargo.

Brasil:

Composición

Extracto fluido de genciana 50g.

Vino ajerezado 950cc.

Portugal.

Composición

Raíz de genciana en polvo grueso 50g.

Vino de oporto..... 1000g.

202.-VINO DE GENCIANA COMPUESTO

Del Codex (1884)³¹¹ :

Composición

Quina roja..... 15g.

Raíz de genciana 10g.

³¹⁰ .-"Farmacopea Oficial Española", 1954, 9ª Ed., pp. 1135.

Cort secas de nar. Amarga.....5g.

Vino..... 1000g.

De la Farm. de Edimburgo:

Composición

Genciana15g.

Quina30g.

Cáscara de naranja.....8g.

Canela blanca4g.

Alcohol120g.

Vino de España980g.

Introduce la canela y el alcohol sin especificar graduación, como modificación a la fórmula anterior.

De Hager (1942)³¹² :

Composición

Raiz de genciana.....15g.

Corteza de canela4g.

Corteza de naranja.....8g.

Corteza de quina amarilla30g.

Alcohol 65°100g.

Vino de oporto.....900g.

Es igual a la anterior, incluso en las mismas proporciones, si bien, emplea vino de Oporto en lugar de vino de España.

³¹¹ .-FONSAGRIVES; (1884), op. cit. pp. 56.

203.-VINO DE GENGIBRE

Se prepara con el gengibre, como el vino de canela.

204.-VINO DE GRACIOLA

Se prepara con la graciola, como el vino de canela.

205.-VINO DE GUAYACO CON ELEBORO, de Lewis.

Composición

Eléboro negro	60g.
Guayaco.....	60g.
Cardamomo menor.....	30g.
Cáscara de naranja	30g.
Vino blanco.....	2000g.

Método

Se cuela a los doce días.

Usos

Raquitis, herpes, lepra, inflamación de la piel, hidropesias, reumatismos.

Dosis

Una cucharada mañana y noche.

206.-VINO DE HELENIO³¹³

Usos

Aperitivo, vulnerario, béquico.

³¹² .-HAGER; (1942), op. cit. pp. 666 y ss.

Método

Macerar durante una semana, rodajas de raíces en vino blanco.

207.-VINO DE HEMOGLOBINA

De Deshiens (1892)³¹⁴ :

Composición

Hemoglobina..... 150g.

Vino blanco de España c.s para 1l.

Dosis

Cada copa de las ordinarias contiene 3g. de hemoglobina correspondientes a 0,013g. de hierro.

De 2 a 3 copas por día para un adulto.

Usos

En el tratamiento de la anemia y clorosis.

De Alessandri(1914):

Composición

Hemoglobina pura..... 200p.

Agua 500p.

Vino de Málaga..... 1000p.

Alcohol 100p.

Glicerina..... 100p.

Tintura de naranjas amargas 50p.

Método

³¹³ .-LARGO; (1996), op. cit. pp. 58.

Macérese según arte.

208.-VINO DE HIERRO

De la Nueva farmacopea de Londres (1797)³¹⁵:

Composición

Hierro en limaduras..... 4 onzas.

Vino blanco de España 4 libras.

Método

Este en digestión por espacio de un mes meneando la vasija frecuentemente y fíltrese.

De Murray (1866):

Composición

Citrato de hierro amoniacal 5p.

Vino de Málaga..... 1000p.

Observaciones

El empleo de citrato de hierro amoniacal en vez de limaduras de hierro creemos que es una buena mejora, porque se sabe a punto fijo qué cantidad de hierro existe en el líquido, lo que no sucedía antes.

De "The British pharmacopoeia" (1885)³¹⁶:

Composición

Cable de hierro..... 1 onza..... 1p.

Vino de Jerez..... 1 pinta..... 20 partes fluidas.

Método

³¹⁴ .-ESTEVE Y FERNANDEZ CABALLERO; (1892), op. cit. pp. 176.

³¹⁵ .-"La Nueva Farmacopea de Londres", 1797, pp. 59.

³¹⁶ .-"The British Pharmacopoeia", 1885, pp. 462.

Macerar por 30 días en un recipiente cerrado, el hierro tiene que estar casi, pero no completamente, inmerso en el vino, y agitar frecuentemente el vaso, y parar de remover, entonces filtrar.

Dosis

1 a 4 dracmas fluidas.

De la Farmacopea de los EEUU de América(1907)³¹⁷ :

Composición

Citrato de hierro y de amonio	40g.
Tintura de corteza de naranja dulce.....	60cc.
Jarabe.....	100cc.
Vino blanco.....	c.s para 1000cc.

Método

Disuélvase el citrato de hierro y de amonio en 700cc. de vino blanco. Añádanse a esta solución la tintura de corteza de naranja dulce y el jarabe y por último suficiente vino blanco para que el producto mida 1000cc. Déjese la mezcla en reposo por dos días; fíltrese después por papel en embudo bien cubierto.

Dosis media

8cc. (2 dracmas fluidas).

209.-VINO DE HIERRO AMARGO

De la Farmacopea de los EEUU de América(1907):

Composición

³¹⁷ .-"Farmacopea de los Estados Unidos de América", 1907, pp. 522.

Citrato de hierro y de quinina soluble.....	50g.
Tintura de corteza de naranja dulce.....	60cc.
Jarabe.....	300cc.
Vino blanco.....	c.s 1000cc.

Método

Disuélvase el citrato de hierro y quinina soluble en 500cc de vino blanco. Añádase a esta solución la tintura de corteza de naranja dulce y el jarabe y por último suficiente vino blanco para que el producto mida 1000cc. Déjese la mezcla en reposo por dos días; fíltrese después por papel en embudo bien cubierto.

Dosis media

8cc.(2 dracmas fluidas).

210.-VINO DE HIERRO Y CARNE O VINO FERRUGINOSO DE CARNE

De Sádaba y Garcia del Real(1888)³¹⁸ :

Composición

Extracto de carne	2,0g.
Fosfato férrico soluble(citrofosfato).....	4,5g.
Sol. alcohólica de esencia de limón	0,5g.
Tintura de naranja.....	2,0g.
Jarabe simple.....	26,0g.
Alcohol.....	21,0g.
Agua caliente.....	c.s.
Vino Oporto o de Jerez	c.s para 128g. de producto

³¹⁸ .-SADABA Y GARCIA DEL REAL.; (1888), op. cit. pp. 869.

Método

Disuélvase separadamente en 8p. de agua caliente el extracto de carne y el fosfato férrico, mézclese las dos soluciones y cuando estén frías, añádase la esencia y el vino destanado por el procedimiento de Dieterich, filtrase la mezcla y añádase el alcohol y el jarabe.

Contiene en 100p. 0,33 de extracto de carne y 0,66 de citrofosfato férrico sódico.

Usos

Tónico y reconstituyente.

Dosis

De 15 a 20g.

De Olmedilla y Puig (1907)³¹⁹ :

Composición

Extracto de carne.....	2,00g.
Citrofosfato férrico soluble	4,50g.
Solución alcohólica de esencia de limon	0,50g.
Tintura de naranja.....	2,00g.
Jarabe simple.....	26,00g.
Alcohol.....	21,00g.
Agua caliente.....	c.s.
Vino de Jerez o de Oporto.....	c.s para 128 g. de vino.

Esta fórmula coincide con la anterior.

Método

Se disuelven por separado en 8p. de agua caliente el extracto de carne y el citrofosfato

³¹⁹ .-OLMEDILLA Y PUIG; (1907), op. cit. pp. 717.

férrico y después de frías se mezclan las dos soluciones, se añaden la esencia y el vino sin tanino. Se filtra la mezcla y se añade el alcohol y el jarabe.

Dosis

De 15 a 20 gramos.

Usos

Tónico.

Observaciones

Es transparente, de color rojizo y muy aromático.

211.-VINO DE HINOJO³²⁰

Usos

Estomacal y carminativo.

Método

Macerar durante una o dos semanas, 150 gramos de frutos por litro de vino blanco.

212.-VINO DE INGLUVINA O ELIXIR DE DESSE

De Esteve y Fernández Caballero (1892)³²¹ :

Composición

Ingluvina.....	10g.
Vino de Jerez.....	250g.
Alcohol puro.....	10g.
Jarabe de corteza de naranja	40g.

Método

Macérese todo durante 8 días y fíltrese.

³²⁰ .-LARGO; (1996), op. cit. pp. 58.

Dosis

Cada cucharada de las ordinarias contiene 0,50g de ingluvina.

0,50g. después de las comidas en las dispepsias y 1/2 h. antes en los vómitos de las embarazadas.

Usos

Para combatir vómitos de las embarazadas, como eupéptico en el tratamiento de la dispepsia crónica.

Nota

Ingluvina: Con este nombre se designa la materia digestiva de la molleja de las aves. En la República Argentina se la denomina pepsina nostra y se extrae de la molleja del avestruz.

213.-VINO DE IODO

Según Barnouvin(Rep. de Pharm) puede hacerse uno de gusto agradable, disolviendo una parte de iodo en mil de vino que no contenga tanino.

214.-VINO DE IODURO DE HIERRO

De la Farm. de Paris:

Composición

Ioduro de hierro	1p.
Vino tinto.....	30p.

Usos

Amenorrea, leucorrea, clorosis, escrófulas.

³²¹ -ESTEVE Y FERNANDEZ CABALLERO; (1892), op. cit. pp. 189.

Dosis

Una cucharada por la mañana y otra por la noche.

Observaciones

Igual composición tiene el vino de ioduro de hierro de Pierquin.

De Murray (1866)³²² :

Composición

Sulfato de hierro	27
Ioduro de potasio	26
Vino blanco.....	100

Método

Se trituran las dos sales juntas, se añade el vino y se filtra.

Observaciones

100g. del vino contienen 30 centigramos de ioduro de hierro.

215.-VINO DE IPECACUANA

De la Nueva Farmacopea de Londres(1797)³²³ :

Composición

Raiz de ipecacuana triturada.....	2 onzas.
Vino blanco de España	2 libras.

Método

Póngase en digestión por diez días, y fíltrese el licor.

De Trousseau(1846)³²⁴ :

³²² .-MURRAY; (1866), op. cit. pp. 277.

³²³ .-"La Nueva Farmacopea de Londres"1797, pp. 60.

³²⁴ .-TROUSSEAU; (1846), op. cit. pp. 263.

Composición

Ipecacuana 1p.

Vino común 32p.

De la Farmacopea de Londres:

Composición

Ipecacuana 80g.

Vino de Jerez 1250

Método

Se macera por quince días y se filtra.

Usos

Emético y diaforético, según las dosis en que se administra.

De Murray^{1ª ed(1866)}³²⁵ :

Composición

Ipecacuana 1

Vino de Jerez 20

Método

Macérese por 8 días y filtre.

De Bouchardat(1876)³²⁶ :

Composición

Ipecacuana 28,35g.

Vino de Jerez 566,80g.

Método

³²⁵ .-MURRAY; (1866), op. cit. pp. 585.

Macérese y fíltrese.

Dosis

Una cucharada de las de café.

De "The British pharmacopoeia"(1885)³²⁷ :

Composición

Ipecacuana, en polvo grosero 1 onza.

Acido acético 1 onza fluida.

Agua destilada c.s.

Vino de Jerez 1 pinta.

Método

Macerar la ipecacuana en el ácido acético durante 24 horas. Trasferir al percolador, y pasar suficiente agua destilada para producir 1 pinta de licor. Evaporar el producto para desecarlo en baño maria. Convertir en polvo el residuo y macerarlo en el vino de Jerez durante 48 horas, con agitación poco frecuente, y filtrar.

Dosis

5 a 40 minims como expectorante; 3 a 6 dracmas fluidos como emético.

De Sádaba y Garcia del Real(1902)³²⁸ :

Método

Lo consignan casi todas las farmacopeas europeas, obteniéndolo por maceración durante ocho días de 1p. de ipecacuana en polvo en 10p. de vino de Jerez; Germ., Jap., Nor., Rus. y Suec., Holanda emplea 6 por 100. Brit. lo prepara con 5cc. de extracto fluido por 95cc. de

³²⁶ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 238.

³²⁷ .-"The British Pharmacopoeia", 1885, pp. 463.

³²⁸ .-SADABA Y GARCIA DEL REAL; (1902), op. cit. pp. 1061.

vino de Jerez y después de cuarenta y ocho horas de reposo ordena que se filtre; y , por último, la F.E.U. emplea 100cc. de extracto fluido, 100cc. de alcohol de 94° y 800cc. de vino blanco, y la mezcla, después de cinco días de reposo, se filtra.

De la Farmacopea de los EEUU de América(1907)³²⁹:

Composición

Extracto fluido de ipecacuana... 100cc.

Alcohol 100cc.

Vino blanco..... 800cc.

De Hager (1942)³³⁰ :

Brit.

Cuando se prescriba vino de ipecacuana, ha de dispensarse tintura de ipecacuana: Se mezclan 50cc. de extracto líquido de ipecacuana con 16,5cc de ácido acético diluido(6%), 200cc de alcohol de 90°, 200cc de glicerina y cantidad suficiente de agua hasta 100cc. La proporción de alcaloides 0,1g(0.095-0,105) en 100cc.

Según Nat. Form. se dispensará tintura de ipecacuana, que contiene 0,2g. de alcaloides en 100cc.

Nederl.

10p. de raíz de ipecacuana, 10p. de alcohol de 70°, 90p. de vino meridional(Jerez).

Portug.

50p. de raíz de ipecacuana, 100p. de vino de Oporto.

216.-VINO DE IPECACUANA COMPUESTO, de la Farm. de Wurzburg.

³²⁹ .-"Farmacopea de los Estados Unidos de América", 1907, pp. 522.

Composición

Ipecacuana 60g.

Corteza de naranja 15g.

Vino generoso..... 500g.

Método

Se infunde en agua fría y se cuela.

Usos

Emético.

217.-VINO DE KOLA

De la Farmacopea Nacional Argentina 1ªEd(1898)³³¹ :

Composición

Extracto fluido de kola 60g.

Vino blanco..... 1000g.

Dosis

Uso interno: Por dosis: 15-20g. En 24 horas: 30-40g.

De la Farmacopea Nacional Argentina 2ªEd(1921)³³² :

Composición

Extrato fluido de kola 60g.

Vino blanco..... 940g.

De Vazquez (1926)³³³ :

Composición

³³⁰ .-HAGER; (1942), op. cit. pp. 755.

³³¹ .-"Farmacopea Nacional Argentina", 1898, 1ªEd, pp. 502.

³³² .-"Farmacopea Nacional Argentina"1921, 2ª Ed., pp. 568.

Extracto fluido de kola 60g.

Vino blanco 940g.

De la Farmacopea de Brasil (1926)³³⁴ :

Composición

Extracto fluido de kola 50cc.

Vino dulce 950cc.

Método

Mezclar, dejar en reposo algunos días y filtrar.

100cc. de vino de kola, deben contener de 0'065g. a 0'085g. de cafeína.

De la Farmacopea Nacional Argentina 3ªEd(1943)³³⁵ :

Composición

Extracto fluido de kola 60cc.

Vino blanco dulce c.s.p. 1000cc.

218.-VINO DE LAFFAYETTE

Composición

Azúcar morena 750g.

Violeta 4g.

Flor de sauco 4g.

Cálamo 4g.

Vinagre 120g.

Agua 9000g.

³³³ .-VAZQUEZ; (1926), op. cit. pp. 498.

³³⁴ .-"Pharmacopeia dos Estados Unidos do Brasil"1926, op. cit. pp. 975.

³³⁵ .-"Farmacopea Nacional Argentina", 1943, 3ª Ed., pp. 683.

Método

Hágase fermentar. Es líquido espumoso pasados algunos días.

219.-VINO DE MANZANILLA³³⁶

Se prepara un vino amargo con 30 por 1000.

220.-VINO DE MELISA³³⁷

Usos

Tónico digestivo, sedante y antiespasmódico.

Método

Macerar durante un día, 60 gramos de planta en un litro de vino blanco calentado de 35 a 40°C(Esta planta es base de la llamada Agua del Carmen).

221.-VINO DE MEMBRILLOS, del Form. de Alvarez.

Composición

Zumo de membrillos..... 12p.

Azúcar 1p.

Método

Se deja fermentar.

Usos

Atonía de los órganos digestivos y disentería crónica.

222.-VINO DE MIEL, ENOMIEL

Método

³³⁶ .-FONSAGRIVES; (1884), op. cit. pp. 630.

Disuélvase una onza de miel de romero, en cada cuatro onzas de vino de Champagne.

Usos

Digestivo y ligeramente laxante.

223.-VINO DE MIL PIES, de Radius.

Composición

Mil pies60g.

Vino blanco.....375g.

224.-VINO DE MIRRA

De Fonsagrives(1884)³³⁸ :

Composición

Mirra.....20g.

Cort. de nar. Amargas15g.

Vino de Málaga.....1l.

Delieux³³⁹ aconsejaba su uso.

225.-VINO DE MOSTAZA

Del Form. de Alvarez:

Composición

Mostaza quebrantada.....15g.

Vino blanco.....1000g.

Método

³³⁷ .-LARGO; (1996), op. cit. pp. 58.

³³⁸ .-FONSAGRIVES; (1884), op. cit. pp. 512.

³³⁹ .-DELIOUX; "La mirra y sus propiedades terapéuticas", 1875, pp. 481.

Se macera y filtra.

Usos

Dispepsia.

De Augustin:

Composición

Mostaza 30g.

Vino blanco 500g.

Tintura de canela 60g.

Emplea el doble de cantidad de mostaza y la mitad de vino blanco que Alvarez, y añade como modificación la tintura de canela.

Usos

Sialagogo, también interiormente en las hidropesias.

226.-VINO DE NARANJA

De la Farmacopea Británica (1885)³⁴⁰ :

Método

Vino hecho en Gran Bretaña, por la fermentación de una solución de sacarina en la cual se añade la piel fresca de una naranja amarga.

Características

El líquido vinoso, tiene un color dorado como el Jerez, y un sabor y aroma de naranja amarga.

Contiene 10 a 12% de alcohol, y es suavemente ácido en el test de papel.

³⁴⁰ .- "*The British Pharmacopoeia*", 1885, op. cit. pp. 461.

De Remigton (1889)³⁴¹ :

Composición

Aceite de naranja amarga..... 1cc..... 15min.
Alcohol 10cc..... 152min.
Talco puro 15g..... 220g.
Vino de Jerez c.s. para 1000cc.

Método

Triturar el talco puro, primero con el alcohol, el cual ha sido previamente disuelto en el aceite de naranja amarga, e inmediatamente con 750cc. de vino de Jerez, añadido gradualmente. Filtrar la mezcla a través de un filtro húmedo, y pasar cantidad suficiente de vino de Jerez a través del filtro para conseguir 1000cc.

227.-VINO DE NARANJA COMPUESTO

De Remigton(1889) :

Composición

Piel de naranja amarga..... 200g..... 6 oz. av. 296g.
Absinthium..... 65g..... 2 oz. av. 74g.
Hojas de Menyanthes 65g..... 2 oz. av. 74g.
Cascarilla 65g..... 2 oz. av. 74g.
Cinnamon (Cuasia)..... 40g..... 1 oz. av. 147g.
Genciana 40g..... 1 oz. av. 147g.
Carbonato de potasio 10g..... 146g.

³⁴¹ .-REMINGTON; (1889), op. cit. pp. 1409 y ss.

Vino de Jerez c.s. para 1000cc.

Método

Reducir los seis primeras drogas a un polvo ordinario(N° 40), mezclar con el carbonato potasico, mojar la mezcla con el vino de jerez, y dejar en maceración durante 24 horas. Entonces pasarlo a un percolador con vino de Jerez, hasta 1000cc.

228.-VINO DE NECTANDRA

De Hager (1942).

Brasil:

Composición

Extracto fluido 50cc.

Vino meridional ajerezado 950cc.

229.-VINO DE NUEZ DE KOLA

Composición

Tintura de kola 20g.

Vino de Málaga o Moscatel 400g.

Alcohol de 90° 20g.

Jarabe simple 20g.

Agua 25g.

230.-VINO DE OPIO

De la Farm. de Londres:

Composición

Extracto de opio.....80g.

Canela.....10g.

Clavo10g.

Vino de Jerez1250g.

Método

Se macera por catorce días y se filtra.

Usos

Narcótico y anodino que conviene en los mismos casos que la tintura de opio.

De Lalouette:

Composición

Extracto acético de opio.....24g.

Vino de España300g.

Aguardiente.....60g.

Lalouette sustituye la canela y el clavo por aguardiente; es el primer vino que hasta el momento hemos encontrado que utilice aguardiente.

Usos

Flegmasias con dolores.

Dosis

De 3 a 20 decigramos.

De Murray1ª Ed.(1866)³⁴²:

Composición

³⁴² .-MURRAY; (1866), op. cit. pp. 545.

Opio 1

Vino de Málaga..... 10

Emplea vino de Málaga en lugar del de Jerez utilizado por la Farmacopea de Londres.

Método

Macérese por 8 días y fíltrese.

231.-VINO DE OPIO DE SYDENHAM

Es el vino de opio compuesto.

232.-VINO DE OPIO COMPUESTO O LAUDANO DE SYDENHAM

La Farmacopea Matritense 2ª ed (1762):

Composición

Opio escogido y partido en taleolas 2 onzas.

Azafrán..... 1 onza.

Canela..... 1 dracma.

Clavo pulverizado..... 1 dracma.

Vino blanco..... 1 1/2 libra.

Dosis

De 6 gota a 1 escrúpulo.

Usos

Para mitigar los dolores y los insomnios.

Fors en su obra de "Farmacia Operatoria", dice así:

"Discurrí preparar el láudano por lixiviación, puesto que la operación debía ser más breve y evitarme la molestia de recurrir a la coladura y a la filtración y la pérdida notable de una parte del producto en las manipulaciones. Logré, en efecto, lo que deseaba. Deslé el opio

en la suficiente cantidad de vino en un mortero de hierro, hasta obtener una masa como de puches muy claras; la puse a lejar en un cono de barro vidriado, en donde apuré la extracción de principios del opio, añadiendo vino blanco encima, hasta obtener un peso de producto que fué el de 1 y 1/2 libra, igual al peso de vino que se prescribe en la fórmula; pocas horas bastaron para que el vino pasase casi insípido, y en cuya operación obtuve reunidos todos los principios que el opio puede ceder al vino en un mes de maceración. Coloqué este licor en un frasco tapado. Separadamente puse en un bote tapado el azafrán entero, los polvos de la canela y los clavos, y añadí de aquel vino opiado hasta cubrir bien todas estas materias reunidas, dejándolas así en maceración, y revolviéndolas de cuando en cuando con un tubo de vidrio, hasta pasadas veinticuatro horas. Después de este término, eché la masa en el cono que había servido para lejar el opio; allí le fui añadiendo el vino opiado que me había sobrado, y por pequeñas porciones, a proporción que se escurría la masa. Últimamente, para separar el licor retenido por la capilaridad, añadí poco a poco un poquito de vino blanco, hasta que el total del producto, que fui pesando, era de 1 libra y 1/2.

El láudano que obtuve fué excelente, ni una gota se perdió siquiera. Conocí desde luego las ventajas de mi procedimiento, y no puedo menos que recomendarlo".

De Soubeiran (1847):

Composición

Opio pulv	16p.
Azafran	8p.
Canela.....	1p.
Clavos.....	1p.

Vino de Málaga..... 125p.

Composición

Opio oficial pulverizado 16p.

Azafran..... 8p.

Canela pulv 1p.

Clavos pulv 1p.

Alcohol de 60° 70p.

Agua..... 70p.

Método

Se maceran las drogas en alcohol, diluido con el agua durante 7 días, se cuela, se exprime, y se filtra el líquido.

De la Farmacopea Británica (1885):

Composición

Extracto de opio 1 onza..... 1p.

Corteza de canela contundida 75g..... 1/6p.

Clavos contundidos..... 75g..... 1/6p.

Vino de Jerez 1 pinta 20 partes fluidas.

Método

Macerar durante siete días en un recipiente cerrado, con agitación poco frecuente, y filtrar.

Contiene 22g. de extracto de opio, poco menos de 1 onza fluida. Cada dracma fluida contiene casi medio gramo de morfina.

Dosis

10 a 40minims.

La Farmacopea Española y el Codex de 1866, prescriben:

Composición

	F.E	Codex
Opio de Esmirna.....	58g.....	200g.
Azafran.....	29g.....	100g.
Canela.....	4g.....	15g.
Clavo de especia.....	4g.....	15g.
Vino blanco superior.....	518g.....	Vino Málaga 1600g.

Método

Dice la Farmacopea Española: "Redúzcanse a polvo las sustancias sólidas, macérense en el vino por un mes en vasija de vidrio tapada, agitándola algunas veces; pásese el líquido por un lienzo con expresión del residuo; échense en un frasco de vidrio; sustraigase por decantación, y consérvese en frascos de tapón esmerilado". Esta fórmula presenta el grave defecto de no precisar la cantidad de láudano que ha de obtenerse. El Codex suple esta omisión, indicando que con 1600g. de vino se ha de tener 15 a 16 por 100 de alcohol, y que la canela de Ceylán no ha de reemplazarse por la de China, más astringente y menos aromática.

El Codex emplea el azafrán, y el opio cortados en pedazos y las demás sustancias contundidas,

aconsejando la maceración por quince días solamente.

Macérese por quince días, cuélese por lienzo con expresión y fíltrese por papel.

En el procedimiento consignado en la séptima edición de la Farmacopea Española, se consigna la cantidad de láudano que se ha de obtener, con lo cual se subsana la omisión de

la anterior.

En el procedimiento de Daenen se maceran con el vino solamente el opio y el azafrán, y, después de filtrado, se añaden las esencias de canela y clavo. Lo que se propone con este modo de proceder es evitar que el tanino contenido en la canela y en el clavo precipiten la morfina del opio. No se ha adoptado porque no resulta un producto de las mismas condiciones que el obtenido por el procedimiento clásico y sancionado por todos los prácticos.

El Catedrático de Práctica de operaciones farmacéuticas, D. José Camps, aconsejaba proceder en la preparación del láudano macerando primero en tres cuartas partes del vino la canela y el clavo; después se añadía el azafrán y se filtraba el líquido con expresión. El residuo se ponía con el vino restante, y en la solución vinosa producida se maceraba el opio, acabando por lavar el residuo con vino.

La razón de proceder de esta manera es la diferente solubilidad en el vino de los cuerpos componentes del medicamento en cuestión.

El láudano de Sydenham es un líquido de color pardo oscuro, visto por reflexión, y amarillo rojizo si se examina por refracción; de olor opiáceo, con algo de los aromas del azafrán y canela, es decir, entre viroso y aromático.

Esta compuesto de opio, azafrán, canela y clavos de especie. Se usa generalmente en gotas(asociado a otros medicamentos), para administrar morfina. Se emplea también en fricciones, pomadas,etc.

Para obtenerlo se desmenuza el opio, y se mezcla con azafrán, canela y clavos, y se echa el vino. Contacto durante 10 días, se decanta el líquido, se exprime el residuo, se mezcla los líquidos obtenidos y se filtra.

Otros prácticos, entre ellos, Sádaba y García del Real,³⁴³ prefieren macerar por quince días el azafran, el clavo y la canela solamente, colar este líquido, con expresión del residuo, y macerar luego el opio en esta tintura por otros quince días; filtrar el líquido con expresión, apurar el residuo con cierta porción de vino que se habrá reservado y reunir las soluciones para obtener exactamente 526p. de producto, con lo que se consigue que cada escrúpulo de líquido represente dos gramos de opio, equivalente a un gramo de extracto acuoso.

Dosis

3 a 6 decigramos.

Usos

Se emplea en mixturas, como antiespasmódico y calmante.

De Murray (1874)³⁴⁴ :

Composición

Opio.....	16
Azafran	8
Canela de Ceylan.....	1
Clavos aromaticos	1
Vino de Málaga.....	125

Método

Se corta el opio en pedacitos, se contunde la canela y los clavos, se hacen macerar con el vino y el azafran durante 8 días, se exprime y se filtra.

Observaciones

El vino disuelve todos los principios activos del opio y además la narcotina. Con el tiempo

³⁴³ .-SADABA Y GARCIA DEL REAL; (1879), 2ª Ed., op. cit. pp. 480.

se forma en el vino un precipitado amarillento, que no es otra cosa que la policroita del azafran, y como esta sustancia no tiene ninguna propiedad activa, no quita en nada la acción del vino.

El láudano de Sydenham bien preparado debe tener un color amarillo moreno cuando en cantidad, y un color amarillo cuando en capas delgadas, de un olor de azafran opiado, y un sabor de opio aromatizado de azafran, canela y clavos.

Si se prepara el vino con el opio, conteniendo un 10% de morfina, cada gramo representa 11 miligramos de morfina, 0,6 centigramos de extracto.

De Bouchardat(1876)³⁴⁵:

Composición

Opio elegido y cortado.....	200g.
Azafran dividido.....	100g.
Canela.....	15g.
Clavo	15g.
Vino de Málaga.....	1600g.

Usos

Se usa mucho interiormente y al exterior para rociar cataplasmas, etc.

Dosis

10 a 20 gotas.

20 gotas pesan aproximadamente 1g. y representan 5 ctg. de extracto.

De Sádaba y Garcia del Real (1888)³⁴⁶:

³⁴⁴ .-MURRAY; 1874, 2ª Ed, pp. 612.

³⁴⁵ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 84.

³⁴⁶ .-SADABA Y GARCIA DEL REAL; (1888), op. cit. pp. 866.

Descripción

Líquido transparente, pardo-rojizo-amarillento, en grandes masas, amarillo-rojizo en láminas delgadas, de olor vinoso y opiáceo, con aroma de azafrán y canela. Su densidad varia de 1,071 a 1,073 dilatado en 10p. de agua destilada, adquiere color rojo por las sales férricas. Componen este líquido complejo los principios inmediatos del vino y varias sales ácidas de los alcaloides del opio(meconatos, tanatos, tartratos, acetatos, malatos, citratos, etc, de morfina, codeína, narceína, narcotina, etc), aceites esenciales de azafrán, canela y clavo, crocina y crocetina, etc.

100p. de láudano equivalen próximamente según la F.E; a 12p. de opio, y han de producir en el ensayo, por el procedimiento de Hager, 1,1p. a 1,2p. de morfina.

Preparación

Sydenham consideró que el principio farmacológico a que obedece la preparación de este vino, como un medio sencillo de administrar el opio en dosis conocidas, y no le atribuía propiedades específicas. Pero si se compara con otros líquidos opiáceos, se advierte que el principio galénico que informa su preparación, es el de modificar la acción estupefaciente del opio mediante correctivos excitantes, que , sin disminuir las propiedades narcóticas de los alcaloides de dicho material orgánico, transmiten al líquido vinoso las estimulantes peculiares a las esencias de canela, clavo y azafrán.

Composición de la Farmacopea Británica

Opio oficial.....	6g.
Azafrán	0g.
Canela de Ceylán.....	1g.
Clavo de especia.....	1g.

Vino blanco superior(jerez) 120g.

Método de Daenen. Objetivos:

Tiene por objeto impedir que los taninos de la canela y del clavo precipiten parte de la morfina del opio.

Al efecto, aconseja que se prepare por maceración la tintura vinosa de opio y azafrán solamente, y que después de filtrada se añada 1000p. de líquido, 20 gotas de esencia de canela y de clavo por cada 9p. de estas sustancias.

Las esencias de canela y clavo comunican al líquido las propiedades estimulantes sin privarle de las narcóticas, como sucede en el procedimiento ordinario a consecuencia de las reacciones de las materias astringentes de la canela y clavo.

Dosis

De 5 a 6 dg.

Usos

Como anodino, antiespasmódico y diaforético. Para el uso externo se dispensa en linimentos, pomadas, colirios, etc.

De la revista:"La farmacia española"(1895)³⁴⁷ :

Composición

Opio	45,00g.
Azafrán	25,00g.
Esencia de canela	0,25g.
Esencia de clavo.....	0,25g.
Acido acético	0,50g.

³⁴⁷ .-"La Farmacia Española", 1895: (33), 520.

Vino blanco de 20° 500,00g.

Método

Macérese el opio con el vino y el ácido acético por 15 días, añádase el azafrán y las esencias, cuélese por lienzo usando después de 4 días, exprímase fuertemente, déjese aclarar por reposo y decántese.

De Sádaba y García del Real(1902):

Composición

	F.E.	Codex	F.E.U.
Opio oficial	10	200	100g.
Azafrán	30	100	0
Canela de Ceylan	4	15	de China: 10g.
Clavo de especia	4	15	10g.
Vino blanco superior	540(garnacha)	1600	c.s.
Alcohol de 94°	0	0	150cc.

Método

Dice la F.E.: "Redúzcase a polvo grueso las sustancias sólidas pónganse en maceración con el vino, durante quince días, en una vasija de vidrio tapada, agitándolas de cuando en cuando, pásese el líquido por un lienzo, con expresión del residuo; fíltrese o échese en un

frasco de vidrio; sustrayendo el líquido claro por decantación, y consérvese en frasco de tapón esmerilado. -Cada gramo contiene próximamente 12 centigramos de opio".

Idéntica práctica recomienda el Codex; sin embargo, debido a la diferente textura de los materiales puestos a la acción del disolvente muestra la conveniencia de macerar primero en 3/4 del vino la canela y el clavo, añadir luego el azafrán y filtrar el líquido, después de suficiente maceración, exprimiendo el residuo. Este se agotará con el vino restante y en las soluciones obtenidas se macerará el opio; terminando por lavar el residuo con un poco de vino para obtener cantidad fija de producto.

Otro procedimiento empleado es el de Daenen, que tiene por objeto impedir que los taninos de la canela y del clavo precipiten parte de la morfina del opio.

Al efecto aconseja que se prepare por maceración la tintura vinosa de opio y azafrán solamente, y que después de filtrada se añada en 1000p. de líquido 20 gotas de esencia de canela y de clavo por cada 9p. de estas sustancias naturales.

Dosis

De 5 a 6 decigramos.

Usos

Como anodino, antiespasmódico y diaforético.

De la Farm. Española 7ª Ed (1905):

Composición

Opio	100g.
Canela de Ceylan.....	10g.
Clavo de especia	10g.

Azafran50g.

Vino blanco seco c.s para 1000

Método

Redúzcase a polvo grueso las sustancias sólidas, póngase en maceración con el vino, por espacio de un mes, en una vasija de vidrio tapada, agitandolo alguna vez, pásese el líquido por un lienzo, con expresión del residuo, échese en un frasco de vidrio, sustráigase por decantación y consérvese en frascos de tapón esmerilado. Cada 12 decigramos contienen 1 de opio. Cada escrúpulo contiene 2 g. de opio.

Usos

Antiespasmódico y calmante. Estimulante y astringente.

Dosis

De 3 a 6 decigramos.

El procedimiento que cosigna la última edición de la **Farmacopea Belga**(1906) es el siguiente:

Composición

Extracto de opio.....50g.

Tintura de azafrán 150g.

Esencia de canela 1g.

Eugenol..... 1g.

Alcohol de 70° 798g.

Método

Disuélvase y fíltrese. Contiene 1 por 100 de morfina

De Olmedilla y Puig (1907)³⁴⁸ :

Historia

Medicamento inventado por el célebre médico inglés, cuyo nombre lleva, aun cuando ya en otra forma era muy conocido anteriormente. Tomás Sydenham nació en 1624 en el condado de Dorset, y murió en Londres en 1689, siendo víctima de sus ideas políticas, pues militó siempre en el partido contrario a la dinastía de los Estuardos.

El láudano lo dió a conocer en los finales del siglo XVII, si bien parece que en su primitiva fórmula no figuraba el azafrán. La palabra láudano es corrupción de *laudandum*, que es como si se dijera lo que debe ser alabado a causa de sus extraordinarias virtudes. Parece ser que antiguamente se dió este nombre al opio reblandecido y después desecado, y que en el siglo XVI lo usó Paracelso con el nombre de remedio por excelencia, y uno de sus discípulos, José Duchesne, conocido con el nombre de Quercétanus, lo preparaba infundiendo opio con vino, ámbar, esencia de canela, clavo de especia y nuez moscada.

Es el resultado de macerar diez días, en vino blanco superior, opio, azafrán, canela y clavo, convenientemente divididos. Las proporciones de estas sustancias según la **Farmacopea**

Española, son:

Composición

Opio	100g.
Canela de Ceylán.....	10g.
Clavo de especia	10g.
Azafrán.....	50g.

³⁴⁸ .-OLMEDILLA Y PUIG; (1907), op. cit. pp. 719.

Vino blanco seco 1000g.

Método

Se coloca todo en vasija tapada; se agita de cuando en cuando, poniendo solo 800g. de vino; se filtra por lienzo con expresión del residuo, el cual se coloca con otros 200g. de vino durante cuarenta y ocho horas, y se cuela también con expresión; se reúnen los líquidos, se filtran por papel y se guardan en frascos bien tapados.

Tiene 1% de morfina. Cada gramo de láudano representa 10 centigramos de opio.

Este elogiado medicamento, que inmortalizó a Sydenham, varia en sus cantidades en las diversas fórmulas de las farmacopeas, sustituyendo algunas completamente el vino con el alcohol, por considerar variable la fuerza disolvente del vino; alguna como la de Londres, suprime el azafran.

Suele depositar incesantemente un polvo amarillo, formado por la Policroita del azafrán, conteniendo según Bihot, una fuerte porción de narcotina. Se ha calculado que 75 centigramos de láudano, representan 15 de extracto de opio.

La enciclopedia farmacéutica de Pérez Minguez en su tomo 4º pag 692, dice que debe ser preparado con vino de Málaga (que pesa 4 a 5º B), como lo exige el Códex, debe pesar cuando menos 1,06º ú 8ºB. Debe ser muy oscuro en color, hasta el punto de que la coloración no se advierta sino en el borde o en la parte estrecha del cuello del frasco. Debe dar un abundante precipitado de morfina por el amoníaco, debe también exhalar fuertemente el olor del azafrán, y depositar con el tiempo y la luz policroita. Se hace evaporar el láudano al baño maria hasta consistencia de jarabe espeso y se le abandona asimismo por varios días. Si el vino es artificial, se formarán gruesos cristales de azúcar cande, al paso que el residuo de láudano preparado con el vino de Málaga de buena ley, formará una magma grumosa

que deberá ser de 20% en peso. Una parte diluida en 50,000 de agua, debe dar aún un tinte apreciable.

De la Farmacopea de los EEUU de América 8ª Ed (1907):

Composición

Opio granulado..... 100g.
Canela de Saigón en polvo nº60..... 10g.
Clavos de Especies, en polvo nº 30..... 10g.
Alcohol
Vino blanco..... c.s para 1000cc.

Método

Mézclense 150cc. de alcohol con 80cc. de vino blanco, Y con 750cc. de este menstroo, macérense por siete días, en vasija tapada y en lugar moderadamente caliente; el opio, la canela de Saigón y los clavos de especias, agitando a ratos; fíltrese después por algodón purificado, en embudo bien cubierto, volviendo al mismo las primeras porciones hasta que le filtrado salga perfectamente claro, y por último pásese por el residuo suficiente menstroo hasta que el líquido mida 1000cc.

Dosis media

0,5cc.(8 mínimas).

De Maglione 7ª ed(1935):

Composición

Opio ofical dividido..... 200g.
Azafrán..... 100g.

Canela de Ceylán..... 15g.
Clavo aromático 15g.
Vino de Garnacha..... 1600g.

Método

Macérese 15 días en recipiente cerrado, pásese, exprímase y fíltrese por papel.

Esta cantidad debe dar cerca de 1500g. de producto; tiene una densidad que varía entre 1030 y 1070.

La F. A. emplea el alcohol a 30° en lugar del vino de Garnacha.

4.00g. de Láudano de Sydenham corresponden a 0'50 centigramos de opio bruto, a 0'25 centigramos de extracto de opio, a 2g. de Láudano de Rousseau y a 3g. de tintura de extracto de opio.

Dosis

Para adultos 0'50 centigramos hasta 2 en poción o enema.

233.-VINO DE OPIO INDIGENA

Es el vino de affium.

De Soubeiran (1847)³⁴⁹ :

Composición

Opio..... 1p.
Vino de madera 10p.

234.-VINO DE OPIO OBTENIDO POR FERMENTACION O LAUDANO DE ROUSSEAU

De Soubeiran (1847):

³⁴⁹ .-SOUBEIRAN; (1847), op. cit. pp. 720 y ss.

Composición

Opio	4p.
Miel blanca	12p.
Levadura de cerveza	c.s.
Agua caliente	60p.

Método

Rousseau lo preparaba mezclando miel con agua caliente en la que previamente había disuelto el opio, abandonada la mezcla a la fermentación espontánea, destilaba una parte del líquido fermentado, concentraba el residuo hasta cierto volumen, y le añadía después el líquido destilado.

De Bouchardat(1876)³⁵⁰ :

Composición

Opio elegido	200g.
Miel blanca	600g.
Agua caliente	3000g.
Levadura fresca de cerveza	40g.

Se supone aunque no lo menciona que agrega algún vino a la fórmula.

Dosis

6 a 10 gotas. 1g. representa aproximadamente 1dg. de extracto gomoso de opio.

De Sádaba García del Real(1879)³⁵¹ :

Composición

Opio	20p.
------------	------

³⁵⁰ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 84.

Miel blanca.....	60p.
Agua caliente	300p.
Lev. de cerveza	4p.
Alcohol 60°	20p.

Método

Se divide en fragmentos el opio, se tritura en agua caliente hasta disgregarse y desleírle en el líquido, se añade la miel y luego la levadura de cerveza, y se deja en un matraz a la temperatura de 20 a 25°, hasta que la fermentación termine completamente. El líquido resultante se filtra y se evapora en baño de maría para reducir su peso a 600p. y después de frío se añade el alcohol de 60°.Trascurridas 24 horas se filtra por papel y se repone.

El abate Rousseau y Blondeau no añadian el opio hasta que habia comenzado la fermentación del líquido; pero esta práctica paralizaba la fermentación, impidiendo la completa transformación del azúcar en alcohol, y por eso se ha desechado.

Cada 4g. de este láudano representan un gramo de opio.

Usos

Como anodino y antiespasmódico. No debe sustituir al láudano de Sidenham, porque su composición es distinta y contiene los principios activos del opio en cantidad 2 1/2 veces mayor.

De Sádaba y Garcia del Real(1902):

Composición

Opio de Esmirna de 10% de morfina.....	200p.
Miel blanca.....	600p.

³⁵¹ .-SADABA Y GARCIA DEL REAL; (1879), op. cit. pp. 481.

Agua caliente.....	3000p.
Levadura de cerveza.....	40p.
Alcohol de 60°.....	200p.

La fórmula es idéntica a la propuesta por el mismo autor en 1879, sin embargo las proporciones de los componentes son 10 veces mayor.

Método

Deslíese por trituration el opio en el agua caliente; disuélvese la miel y se mezcla con la levadura fresca de cerveza para que fermente a 25° ó 30° durante cinco o seis días. Acabada la fermentación y no habiendo glucosa en el líquido, se cuela por lienzo y se concentra en baño de maría, para reducir su peso a 600p.; mézclese después de frío con el alcohol (200p.), y al cabo de 24 horas de reposo se filtra y repone.

Rousseau destilaba el líquido fermentado para obtener 500p. de producto, que rectificaba diferentes veces, fraccionando los líquidos hasta obtener 140p. de alcohol aromático de 64° a 67°. Por separado concentraba el residuo acuoso de la primera destilación para reducir su peso a 100p. y mezclando este líquido con el destilado obtener por filtración el láudano diáfano(Blondeau).

Usos

Sedante y antiespasmódica .

Dosis

De 1 a 3 decigramos.

No ofrece ninguna ventaja sobre el de Sydenham y tiene en cambio los inconvenientes de ser una preparación muy lenta y de haber suprimido otros componentes(azafrán, canela y clavo) que ejercen una acción en cierto modo atenuante de las acciones secundarias del

opio.

Composición

Opio escogido	120g.
Miel	375g.
Agua caliente	1870g.
Levadura de cerveza.....	8g.

Método

Se deslian separadamente la miel y el opio en agua caliente, se mezclan los dos liquidos, se añade la levadura y se tiene en digestion a una temperatura de 30° durante un mes o hasta que termine completamente la fermentación. Se cuela exprimiendo con alguna fuerza, se filtra, se destila hasta extraer 500g. de líquido alcohólico(gotas blancas del ebate de Rousseau).

Se destila por segunda vez, para obtener 375 g. y en fin, por tercera destilación, se queda reducido el líquido a 140g. Por separado se evapora el residuo de la primera destilación, hasta que pesen 30g. y se le añaden el alcohol opiado, se mezcla exactamente y se filtra si es necesario. Un gramo de este líquido, corresponde a 0,12g. de extracto de opio, contiene casi doble opio que el laudano de Sydenham.

235.-VINO DE OPIO SIMPLE

De Soubeiran (1847)³⁵² :

Composición

Opio pulv	1p.
Vino generoso	10p.

³⁵² .-SOUBEIRAN; (1847), op. cit. pp. 22.

Del Form. de Alvarez.

Composición

Opio 1p.

Vino blanco..... 16p.

Reemplaza al la udano de un modo muy económico.

VINO DE OXIDO DE ANTIMONIO

Composición

Oxido de antimonio semivitrificado

levigado(higado de antimonio).....3onzas.

Vino blanco bueno.....2 libras.

Método

Se pone en digestión en matraz de cristal bien tapado, y repone según arte.

Debe agitarse siempre que se vaya a usar, si bien prescribe en la receta turbio para lavativas.

Observación

En cuanto al vino se encuentra en el mismo caso que el anterior, aunque no es tan malo el tinto, por no ser tan fácil la descomposición del óxido como la de la sal.

No hay necesidad de tener preparado este medicamento, y si elaborarlo cuando lo prescriban, teniendo levigado el hígado de antimonio y mezclándolo exactamente con el vino en almirez de cristal.

236.-VINO DE PAICO³⁵³

Composición

³⁵³ .-"La Farmacia Española", 1890, (47), 761.

Sumidades de paico	50g.
Alcohol de uva de 22°	25g.
Glicerina pura y neutra	30g.
Vino blanco generoso	700g.

Método

Macérese en el alcohol y glicerina durante 48 horas, y en seguida agréguese el vino y sígase macerando por cinco días, agitando continuamente el frasco. Al cabo de este tiempo se cuela con expresión y filtra.

Dosis

Una copita pequeña después de las comidas.

Usos

En las afecciones flatulentas o con desarrollo de gases.

237.-VINO DE PAICO Y COCA

Composición

Sumidades de paico	40g.
Hojas de coca	20g.
Alcohol de uva de 22°	25g.
Glicerina pura y neutra	30g.
Vino blanco generoso	700g.

Método

Macérese el paico y la coca, contundidos en el alcohol y glicerina por 48 horas; agréguese el vino y sígase la maceración por cinco días. Cuélese y fíltrese.

Dosis

Una copita pequeña después de las comidas.

Usos

Excelente carminativo y estimulante.

238.-VINO DE PALMERA

Nombre que recibe el zumo obtenido por incisión de diferentes palmeras. Cuando fresco, el zumo es de sabor dulce y agradable, pero no se conserva más de veinte y cuatro horas agriándose en seguida. Es una preciosa bebida de los países cálidos, sobre todo en los Trópicos, donde se hace un consumo muy grande. Bebiéndose en gran cantidad, produce la embriaguez y hasta altera la salud, sobretodo de los europeos, que les ocasiona fiebres y disenterias³⁵⁴.

239.-VINO DE PAPAINA(Buchart)

De Esteve y Fernández Caballero (1892)³⁵⁵ :

Composición

Papaina 1g.

Vino generoso..... 150g.

Dosis

De 0,10 a 0,40 g. al día.

Para tomar una copa después de cada comida, en la dispepsia.

Usos

En las afecciones del tubo gastro-intestinal, dispepsia, etc.

³⁵⁴ .-"Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid", 1865, pp. 989.

Nota

A la papaina también se la ha llamado papayotina.

240.-VINO DE PEPSINA

Es una solución de pepsina en vino, adicionada de algo de clorhídrico y de glicerina, en su presencia hay que tener en cuenta que el clorhídrico en solución concentrada tiene, a la larga, acción desfavorable sobre la pepsina, disminuyendo con ello el poder peptonizante de ésta. También es perjudicial la acción directa de la luz solar, así como también la del calor, sobre la solución de pepsina. Por esto es recomendable obtener en frío la solución de pepsina y añadir al final el clorhídrico, por más que las farmacopeas dispongan otro orden en la mezcla.

La Farmacopea germánica, manda disolver la pepsina en la mezcla de la glicerina y el agua y añadir luego el resto de los ingredientes.

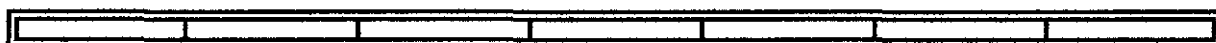
El vino generalmente prescrito es el de Jerez, pero los vinos semidulces dan un vino de pepsina de sabor más agradable.

Para clarificar este vino se deja sedimentar algún tiempo y después se filtra.

Como clarificantes pueden agregarse también talco en polvo y caolín tratados previamente con agua clorhídrica y lavados después.

También se ha recomendado como clarificante una adición de 0,5 a 2% de leche.

Las farmacopeas austriaca y belga, prescriben destanizar previamente el vino con ayuda de gelatina.



³⁵⁵ .-ESTEVE Y FERNANDEZ CABALLERO; (1892), op. cit. pp. 81.

	Croat.	Germ.	Hisp VII	Hung.	Norv.	Ross. VI
Pepsina	10,0	24,0	50,0	10,0	20,0	12,0
Glicerina	—	20,0	—	10,0	20,0	12,0
HCL	1,0	3,0	—	10,0	10,0	2,0
Agua	10,0	20,0	—	—	20,0	—
Vino	400,0	839,0	950,0	450,0	780,0	274,0
Jarabe simple	—	92,0	—	18,0	150,0	—
Jarabe de corteza de naranja	—	2,0	—	—	—	—
Gelatina	—	—	—	20,0	—	—

De Murray 1ªed (1866)³⁵⁶:

Composición

Estómagos de terneros 2

Vino de Jerez 750

Método

Se separa la parte superior o cardiaco de los estómagos, se lavan con agua, se cortan en pedacitos, se maceran por 15 días en el vino y se filtra.

De Sádaba y García del Real (1888):

Composición

Pepsina extractiva.....	7g.
Vino blanco destanado	200g.
Glicerina.....	6g.
Agua.....	6g.

Método

Deslíese la pepsina en el vino; macérese por 24 horas y se filtra.

Dosis

De 30 a 60g.

Usos

En las dispepsias atónicas.

De Remington (1889)³⁵⁷ :

Composición

Pepsina(U.S.P.).....	17'5g.....	256g.
Glicerina.....	50cc.....	1 fl. oz. 288 min.
Acido hidroclico (U.S.P.....	4cc.....	60 min.
Agua.....	60cc.....	1 fl. oz. 442 min.

³⁵⁶ .-MURRAY; (1866), op. cit. pp. 631.

Talco puro (F. 395)..... 16g.....234g.

Vino blanco fuerte (F. 440)c.s. para 1000cc.

Método

Mezclar el agua, la glicerina, y el ácido hidroclicó, y agitar la pepsina con la mezcla hasta la completa disgregación y aparente disolución. Entonces añadir suficiente vino blanco fuerte para conseguir 1000cc., mezclar el líquido íntimamente con el talco, dejar una semana, agitando frecuentemente, filtrar, y pasar a través del filtro vino blanco fuerte para restaurar el volumen original.

De la revista "El restaurador farmacéutico"(1890):

Composición

Gelatina blanca en pedazos..... 15g.

Agua destilada 2 1/2 dracmas.

Vino blanco.....25 onzas.

Pepsina 7 dracmas.

Glicerina 6 dracmas.

Agua destilada 6 dracmas.

De Dupuy (1902)³⁵⁸ :

Composición

A) Preparado con la pepsina medicinal

Pepsina medicinal 50g.

Vino de Lunel 1000g.

³⁵⁷ .-REMINGTON; (1889), op. cit. pp. 1412.

B) Preparado con la pepsina extractiva.

Pepsina extractiva.....20g.

Vino de Lunel 1000g.

Método

Diluir la pepsina en el vino, dejándola posarse 24 horas, agitando de vez en cuando y filtrar.

Estos vinos preparados en estas condiciones conservan durante largo tiempo su poder digestivo y constituyen buenas preparaciones. Esto significa un buen factor sobre el cual los practicantes pueden dirigir su atención. Si se examinan las fórmulas de vinos o elixires que responden al ensayo indicado por el Codex y preparados por ejemplo con la pepsina amilacea podemos ver que se necesitan 50 gramos de pepsina amilácea por kilogramo de vehículo; esto es, 1g. de pepsina amilácea por 20 g. de vino o de elixir y esta cantidad es necesaria para peptonizar 10g. de fibrina. Para peptonizar 10g. de fibrina se necesitan de 0'50g. de pepsina amilácea, donde existe una parte de 505 o la mitad.

Según M. Viger, esto debe ser atribuido en gran parte al alcohol que precipita o anula la fermentación peptica ya que la pepsina extractiva tiene la misma depreciación. Esto es bastante notable desde el punto de vista práctico y económico. De hecho, con una dosis de 0'50g. de pepsina amilácea se obtendrá el mismo efecto digestivo que con 20g. de vino o elixir conteniendo 1g. de pepsina amilácea ya que hace falta peptonizar la misma cantidad de fibrina(10g.). Esto debe ser tenido en cuenta a la hora de prescribir la pepsina para las enfermedades pobres o enfermedades de hospitalización en las cuales se impone economizar.

³⁵⁸ .-DUPUY; (1902), op. cit. pp. 495.

De Olmedilla y Puig(1907)³⁵⁹ :

Composición

Pepsina 25p.

Vino de Jerez 500p.

Método

Se prepara macerando por 24 horas la pepsina en el vino de Jerez.

Dosis

De 30 a 60 gramos.

Usos

En las dispepsias.

La Farmacopea Belga recomienda el siguiente modo:

Gelatina 0,50g.

Agua 10,00g.

Disuélvase en caliente y añádase:

Vino de licor 1000,00g.

Añádase:

Pepsina 25,00g.

Agua 22,50g.

Acido clorhídrico 2,50g.

Olmedilla y Puig obtaron por el primer procedimiento, por su sencillez y porque les dió buen resultado.

El alcohol es un factor que contraría la acción de la pepsina, por lo que algunos autores no

³⁵⁹ .-OLMEDILLA Y PUIG; (1907), op. cit. pp. 714.

son partidarios de este medicamento. El ácido clorhídrico subsana de algún modo este inconveniente.

De Alessandri (1914):

Composición

Pepsina extractiva.....20p.

Vino bueno de Málaga o de Frontignanano 1000p.

Método

Disuélvase s.a. Filtrese.

De la Farmacopea de Brasil (1926):

Composición

Glycereo de pepsina200cc.

Alcohol 100cc.

Vino seco.....700cc.

Método

Mezclar el alcohol y el vino, junto con el glycereo de pepsina y agitar bien.

De Medicamenta(1930):

Composición

Pepsina oficial50g.

Vino de Jerez c.s para..... 1000g.

De la Farm. Española 7ª ed.(1905):

Composición

Igual que la anterior.

Método

Tritúrese la pepsina con 950g. de vino; déjese en contacto durante 24h., fíltrese la mezcla y complétense 1000g. de producto añadiendo el vino necesario.

Usos

Dispepsias.

Dosis

De 30 a 60g.

241.-VINO DE PEPTONA

De Sádaba y Garcia del Real (1888)³⁶⁰ :

Composición

Peptona.....5p.

Vino de Jerez o Málaga.....95p.

De la Farmacopea Española 7ª ed(1905)³⁶¹ :

Composición

Peptona.....40g.

Vino de Málaga.....960g.

Método

Disuélvase y fíltrese.

Usos

Analeptico, dispepsias.

Dosis

³⁶⁰ .-SADABA Y GARCIA DEL REAL; (1888), op. cit. pp. 865.

De 30 a 60g.

De Olmedilla y Puig (1907)³⁶²:

Composición

Peptona.....20g.

Vino de Málaga.....480g.

Es conveniente para este vino valerse de una peptona preparada con carnes de superior calidad y emplear el vino de Málaga o el de Jerez.

Debe ser un medicamento de precio algo elevado si ha de reunir las condiciones apetecidas.

La **Sociedad de Farmacéuticos de Loiret** propuso la siguiente fórmula:

Composición

Peptona seca50g.

Vino de Málaga.....c.s para 1l.

De Alessandri(1914):

Composición

Vino bueno de Málaga o de Frontignano..... 100p.

Peptona.....5p.

Método

Disuélvase s.a. Filtrese.

De Medicamenta(1923)³⁶³:

Composición

Peptona.....40g.

³⁶¹ .-"*Farmacopea Española*"1905, 7ª Ed., pp. 618.

³⁶² .-OLMEDILLA Y PUIG; (1907), op. cit. pp. 714.

³⁶³ .-"*Medicamenta*", (1923), op. cit. pp. 1188.

Vino de Málaga..... 960g.

De la Farmacopea Española 8ªEd(1930)³⁶⁴ :

Composición

Vino de Málaga..... 900g.

Glicerina 50g.

Peptona pepsino-tárrica de carne50g.

Método

Interpóngase la peptona en la glicerina, triturando bien para que no se formen grumos y deslíese la mezcla en vino. Filtrese.

Dosis

De una vez: 15g.

En 24h.: 45g.

Nota³⁶⁵

Alterable por la formación de precipitados de peptona, que son debidos no al tanino de la preparación, sino al alcohol que el vino contenga.

De Hager (1942)³⁶⁶ :

Hisp.

Composición

Peptona(preparada de carne con pepsina y ácido tartárico).....50g.

Glicerina.....50g.

Vino de Málaga.....900g.

³⁶⁴ .-"Farmacopea Española", 1930, 8ª Ed., pp. 887.

³⁶⁵ .-MAS Y GUINDAL, J; "Tratado de farmacoteria: Alteraciones, aseptia y conservación de medicamentos", 1930, 1ª Ed.,pp. 289.

Portug.

Composición

Peptona.....50g.

Glicerina.....50g.

Vino de Oporto.....900g.

Es la misma fórmula que la propuesta por la Farmacopea Hispana, sólo se diferencia en que el vino empleado es el de Oporto.

242.-VINO DE PIROFOSFATO DE HIERRO CITRO-AMONIAL

De Murray 2ªEd(1874)³⁶⁷ :

Composición

Pirofosfato de hierro citro-amoniaco.....100

Extracto de quina gris.....50

Vino blanco.....1000

Método

Se disuelven a frío en el vino y se filtra.

Observaciones

Cada cucharada de sopa contiene 20 centigramos de pirofosfato y 10 centigramos de extracto de quina.

243.-VINO DE PROPILAMINA(Nunnes)

De Esteve y Fernandez Caballero(1892)³⁶⁸ :

³⁶⁶ .-HAGER; (1942), op. cit. pp. 955.

³⁶⁷ .-MURRAY; (1874), op. cit. pp. 264.

³⁶⁸ .-ESTEVE Y FERNANDEZ CABALLERO; (1892), op. cit. pp. 258.

Composición

Propilamina.....	2g.
Vino de Jerez	300gg.

Usos

Contra los tétanos.

244.-VINO DE QUINA Y CACAO O VINO TONICONUTRITIVO

De Bugeaud(1876)³⁶⁹ :

Composición

Cacao caracas	1000g.
Quina calisaya	500g.
Quina loja	500g.
Rob. de nebrina.....	100g.
Vino de Málaga.....	20000g.
Espíritu de vino de 33°	4000g.

Método³⁷⁰

Con el polvo de cacao y el alcohol se forma una especie de papilla, que colada en un matraz tapado, se calienta hasta quedar muy blanda, y agitando alguna vez la mezcla, se guarda por espacio de ocho días. Se agrega el vino a esta mezcla, y después de un mes de maceración se destila hasta separar ocho partes de alcohol.

Reveil propuso otra formula menos complicada, es la siguiente: Teniendo por 24 horas en digestión y agitando de vez en cuando el matraz, lo siguiente:

Composición

³⁶⁹ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 372.

Quina loja quebrantada.....	4p.
Cacao.....	5p.
Alcohol	10p.
Vino de Burdeos	100p.

Observaciones

Si se sustituye el vino de Burdeos por vino de Málaga, se emplea solamente la mitad de alcohol.

De Olmedilla y Puig (1907)³⁷¹ :

Composición

Quina gris quebrantada.....	30g.
Cacao finamente pulverizado	20g.
Vino de Málaga	1000g.

Método

Macérese por diez días, agitando de tiempo en tiempo, y fíltrese.

Usos

Tónico.

245.-VINO DE QUINA Y COLOMBO

De Olmedilla y Puig(1907):

Composición

Quina calisaya	25g.
Raiz de colombo.....	5g.
Vino blanco superior	1000g.

³⁷⁰ .-"Revista farmacéutica", 1881, (XIX), 525.

Método

Macérese por ocho días y fíltrese.

Dosis

De 30 a 60 gramos al día.

246.-VINO DE QUINA Y VALERIANA, del Form. de Alvarez.**Composición**

Quina amarilla real 100g.

Valeriana quebrantada..... 50g.

Alcohol a 85° 200g.

Vino blanco ácido 1000g.

Método

Se macera por ocho días y se filtra.

Usos

Intermitentes.

Dosis

Hasta 90 gramos al día.

247.-VINO DE QUINA COMPUESTO

Del Codex Medicamentarius(1870)³⁷² :

Composición

Quina calisaya 100g.

Cort. de Nar. Amarga..... 10g.

Flores de manzanilla 10g.

³⁷¹ .-OLMEDILLA Y PUIG; (1907), op. cit. pp. 716.

Alcohol de 80°..... 100g.

Vino blanco rancio 900g.

Método

Contúndase la quina, divídase la corteza de naranja, macérense con la manzanilla en el alcohol y el vino por espacio de 10 días, agitando la masa de cuando en cuando. Cuélese y fíltrese.

De Bouchardat(1876)³⁷³ :

1)Formulario inglés

Composición

Quina roja56,7g.

Cort. nar. Agrias28,35g

Serpentaria..... 14,17g.

Azafrán3,89g.

Cochinilla..... 1,94g.

Alcohol de 60°.....518,05g.

2)Formulario aleman

Composición

Quina calisaya 105g.

Genciana35g.

Cort. Nar.....35g.

Alcohol630g.

Agua de canela.....210g.

³⁷² .-BELLOGIN AGUASAL; (1870), op. cit. pp. 306.

Dosis

5 a 30g.

De la Farmacopea de Brasil (1926)³⁷⁴:

Composición

Extracto fluido de quina compuesta..... 100cc.

Vino seco.....900cc.

Método

Mezclar, dejar algunos días en reposo y filtrar.

248.-VINO DE QUINA FOSFATADO

De Vigier(1886)³⁷⁵:

Composición

Fosfato de sosa neutro 15g.

Jarabe de quina 50g.

Vino de quina de Málaga..... 450g.

Ácido fosfórico oficial 60 gotas.

Método

Se disuelve la sal en el vino, añade el jarabe y en seguida el ácido hasta la disolución completa del precipitado. Mézclese y fíltrese.

Dosis

Una cucharada de las ordinarias durante 15 ó 20 días al mes.

³⁷³ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 371.

³⁷⁴ .-"*Pharmacopeia dos Estados Unidos do Brasil*", (1926), op. cit. pp. 979.

³⁷⁵ .- VIGIER, M.; "*Revista Farmacéutica*", 1886: 24, (5), 155.

249.-VINO DE QUININA

De Murray 1ª ed (1866)³⁷⁶:

Composición

Sulfato de quinina..... 1

Vino de Oporto30

Método

Macérese por 8 días y filtre.

De Magendie(1876)³⁷⁷:

Composición

Sulfato de quinina.....6dec.

Vino de Madera 1l.

Dosis

Una cucharada cada hora.

De la Farmacopea Británica (1885)³⁷⁸:

Composición

Sulfato de quinina.....20g..... 1p.

Acido cítrico30g..... 1 1/2p.

Vino de naranja 1 pinta.....438 partes fluidas.

Método

Disolver primero el ácido cítrico y después el sulfato de quinina en el vino; permitir la disolución de los vestigios durante tres días en un recipiente cerrado, vibración poco

³⁷⁶ .-MURRAY; (1866), op. cit. pp. 529.

³⁷⁷ .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 366.

³⁷⁸ .- "The British Pharmacopoeia", 1885, pp. 463.

frecuente, y después filtrar.

Este fluido contiene 1g. de sulfato de quinina.

Dosis

1/2 a 1 fluido de una vez.

De Sádaba y Garcia del Real (1902)³⁷⁹ :

Método

Disuélvase 2g. de cloruro quínico básico en 875cc. de vino de naranja.

250.-VINO DE QUININA Y CACAO DE BUGEAUD

De "El restaurador farmacéutico" (1900)³⁸⁰ :

Composición

Cacao de Caracas.....	100g.
Quina Calisaya	40g.
Quina Loja	50g.
Rob. de enebro.....	20g.
Vino de Málaga.....	2000g.
Glicerina pura	100g.
Espíritu de vino puro 30°.....	400g.

Método

Se pone en digestión por 20 días, se cuela y se filtra conservándose en frascos.

251.-VINO DE QUINIUM, de Labarraque.

Composición

³⁷⁹ ..SADABA Y GARCIA DEL REAL; (1902), op. cit. pp. 1061.

Quinium4g.

Método

Disuélvase en 12 veces su peso de alcohol de 36° y se añade: Vino generoso, 1 litro. Filtrese.

Usos

Febrífugo.

Dosis

De 30 a 60 gramos.

252.-VINO DE QUINA FERRUGINOSO

Del Codex Medicamentarius(1870)³⁸¹ :

Composición

Citrato de hierro amoniacal.....5g.

Vino de quina Huanuco con Málaga 1000g.

Método

Disuélvase el citrato de hierro en dos veces su peso de agua destilada, mézclese la solución al vino de quina y filtrese.

Una cucharada ordinaria de esta preparación contiene 0g 10 ctg. de sal férrica.

Procedimiento oficial-La Farmacopea Española y el Códex³⁸² proponen:

³⁸⁰ .-BUGEAUD; *"El Restaurador Farmacéutico"*, 1900, T. LV, (3), 38.

³⁸¹ .-BELLOGIN AGUASAL; (1870), op. cit. pp. 306.

³⁸² .-SADABA Y GARCIA DEL REAL; (1888), op. cit. pp. 869.

Composición

	F.E	Codex
Sulfato ferroso cristalizado	1	2,50
Acido cítrico	1	2
Agua destilada(aprox)	5	10
Vino de quina de Loja	500	990

Método

Disuélvase por trituration el sulfato ferroso y el ácido cítrico en el agua caliente; mézclase la solución con el vino de quina y se repone en vasos tapados.

Contiene en 100p. 0,2 de sulfato ferroso(F.E).

El ácido cítrico evita la precipitación de tanato férrico y de los alcaloides de las quinas; fenómeno que se verifica siempre que se disuelva en el vino de quina el citrato férrico amoniacal.

De la Farmacopea Nacional Argentina 1ª Ed(1898)³⁸³ :

Composición

Sulfato ferroso2,50g.

Agua destilada hirviendo 10,00g.

Vino de quina.....990,00g.

Dosis

Uso interno: Por dosis 15-20g. En 24 horas: 30-40g.

³⁸³ .- "Farmacopea Nacional Argentina", 1898, 1ª Ed., pp. 503.

De Sádaba y Garcia del Real (1902)³⁸⁴ :

Composición

	F.E.	Codex
Sulfato ferroso cristalizado	1	2,50
Acido cítrico	1	2
Agua destilada	5	10
Vino de quina de Loja	500	900

Método

Disuélvese por trituration el sulfato ferroso y el ácido cítrico en el agua caliente; mézclese la solución con el vino de quina y se repone en vasos tapados.

Usos

Prescribese como tónico reconstituyente.

Dosis

De 15 a 60 gramos.

De Olmedilla y Puig (1907)³⁸⁵ :

Composición

Sulfato ferroso cristalizado 1g.

Acido cítrico 1g.

Agua destilada..... 10g.

Vino de quina..... 500g.

Similar a la de la Farmacopea Española.

³⁸⁴ .-SADABA Y GARCIA DEL REAL; (1902), op. cit. pp. 1065.

Método

Disuélvase el sulfato ferroso y el ácido cítrico en el agua destilada, añádase el vino de quina y fíltrese.

El ácido cítrico evita la precipitación del tanato férrico.

Dosis

De 15 a 60 gramos.

Usos

Tónica.

De Alessandri(1914):

Composición

Extracto de quina..... 3,50g.

Alcohol 45,00g.

Disuélvase y añádase:

Pirofosfato de hierro citro-sódico . 2,50g.

Agua..... 25,00g.

Fíltrese y añádase:

Vino blanco..... 1000g.

Tint. de cochin 20g.

Tint. de naranj. Amarga..... 20g.

Jarabe de cort. de nar 200g.

Método

Se obtiene añadiendo al vino de quina una sal ferrosa. Para evitar la precipitación de tanatos

³⁸⁵ .-OLMEDILLA Y PUIG; (1907), op. cit. pp. 715.

de hierro se añade un poco de ácido cítrico o clorhídrico; no es un buen medio pues si bien se añade poco ácido la precipitación no se evita, y si se añade mucho el vino resulta excesivamente agrio.

De la Farmacopea Nacional Argentina 2ª Ed(1921)³⁸⁶ :

Composición

Sulfato ferroso2,50g.
Agua destilada hirviendo 10,00g.
Azúcar 17,50g.
Vino de quina..... 970,00g.

Método

Disuélvase el sulfato en el agua destilada hirviendo, después el azúcar y el líquido siruposo mézclese el vino.

De Maglione 7ª ed(1935)³⁸⁷ :

Composición

Sulfato ferroso2'50g.
Agua destilada hirviendo 10'00g.
Azúcar 17'50g.
Vino de quina..... 970'00g.

De la Farmacopea Nacional Argentina 3ªEd(1943)³⁸⁸ :

Composición

Citrato de hierro amoniacal.....25g.

³⁸⁶ .-"Farmacopea Nacional Argentina", 1921, 2ª Ed., pp. 568.

³⁸⁷ .-MAGLIONE; (1935), op. cit. pp. 174.

³⁸⁸ .-"Farmacopea Nacional Argentina"1943, 3ª Ed., pp. 623.

Vino de quina, c.s.p..... 1000cc.

Método

Disuélvase el citrato de hierro amoniacal en una porción del vino de quina y agréguese cantidad suficiente del mismo vino hasta completar 1000cc.

253.-VINO DE QUINA, HIERRO Y CARNE

De Remigton (1889)³⁸⁹ :

Composición

Extracto de carne	35g.....	1 oz. av. 73g.
Tintura de hierro citroclórica	35cc.....	1 fl. oz. 60 min.
Sulfato de quinina	2g.....	29g.
Sulfato de quinidina.....	1g.....	15g.
Acido citrico.....	0'75g.....	11g.
Agua caliente....	60cc.....	1 fl. oz. 442 min.
Vino de angelica.....	c.s. para	1000cc.

Método

Disolver el acido cítrico y la quinina y el sulfato de quinidina en el agua caliente y verter la solución sobre el extracto de carne, contenido en un mortero o en otro recipiente apropiado. Triturar el líquido con el extracto hasta que adquieran forma de mezcla uniforme, entonces se añade gradualmente, mientras se remueve, 800cc. de vino de angélica, y después inmediatamente la tintura de hierro citroclorica. Trasferir la mezcla a un recipiente, y dejarlo reposar unos dias en lugar fresco, filtrar y pasar suficiente cantidad de vino de angelica a través del filtro para lograr 1000cc.

³⁸⁹ .-REMIGTON; (1889), op. cit. pp. 1411.

254.-VINO DE RUIBARBO

De la Farmacopea Italiana (1920)³⁹⁰ :

Composición

Ruibarbo	8p.
Corteza de nar. Amarga.....	3p.
Vino de Marsala	100p.

255.-VINO DE RUIBARBO COMPUESTO

Del Form. de Alvarez:

Núm. 1º

Composición

Vino de Málaga.....	500g.
Ruibarbo en polvo	60g.
Canela blanca	4g.

Método

Se macera por ocho días y se filtra.

Usos

Diarrea, debilidad de estómago.

Núm. 2º

Composición

Vino de Madera	500g.
Ruibarbo en polvo	60g.
Canela	4g.

³⁹⁰ .- "*Farmacopea Ufficiale del regno D'Italia*", (1920), op. cit. pp. 366.

Usos

Diarrea.

Dosis

De 30 a 60 gramos.

De Bouchardat(1876):

Composición

Vino de madera..... 500g.

Ruibarbo pulv 60g.

Canela..... 4g.

Coincide con la fórmula nº 2 del Formulario de Alvarez.

Método

Se macera por 7 días, y se filtra.

Dosis

30 a 60g.

Usos

En la diarrea.

De la Farmacopea de Brasil (1926)³⁹¹ :

Composición

Extracto fluido de ruibarbo..... 80cc.

Extracto fluido de naranja amarga..... 20cc.

Tintura de cardamomo..... 80cc.

³⁹¹ .- "*Pharmacopeia dos Estados Unidos do Brasil*", (1926), op. cit. pp. 980.

Azúcar blanco..... 125g.

Vino dulce..... c.s.

Método

Mezclar los extractos fluidos y la tintura con 700cc de vino, disolver este con azúcar por agitación y completar con vino dulce hasta 1000cc de producto, filtrar.

256.-VINO DE SEMILLAS DE MOSTAZA O ENOLATURO DE MOSTAZA

Composición

Semillas de mostaza recientemente pulverizadas..... 1p.

Vino blanco..... 32p.

Método

Se prepara por maceración, o contacto y expresión.

Usos

Escitante, antiescorbútico y diurético.

Dosis

Hasta dos onzas.

Sus virtudes se deben al aceite volatil que se forma por el concurso del agua y el contacto.

257.-VINO DE SEMILLAS DE COLCHICO

Composición

Semillas..... 1p.

Vino de Málaga..... 16p.

Método

Se prepara por maceración o por contacto y expresión.

Este enolaturio es muy activo, y suele ser preferido al que se prepara con los bulbos de cólchico.

Usos

En la anasarca e hidropesia.

Dosis

De unas 10 gotas aumentadas gradualmente.

Este producto contiene agallato de veratrina que le da la virtud.

De la Farm. Esp. 5ª Ed. (1865):

Método

Prepárese con la simiente de cólquico como el vino de cólquico.

Usos

Diurética.

Dosis

De 6 decigramos a 2 gramos.

258.-VINO DE SEMILLAS DE ESTRAMONIO

De Soubeiran(1847)³⁹²:

Composición

Semillas de estramonio2p.

Alcohol rectificado 1p.

Vino de Málaga.....8p.

Composición

Semillas2p.

³⁹² ..-SOUBEIRAN; (1847). op. cit. pp. 73.

Vino de Málaga8p.

Alcohol rectificado1p.

Método

Se prepara por maceración; pero si se quiere obtener por lixiviación, se deben tratar primero las semillas con el alcohol rectificado que fija el moco y la albúmina, disuelve los principios activos y el vino acaba de separarlos posteriormente. Este método se puede aplicar para las semillas en general, de que se pueden preparar los enolatos.

El enolato de estramonio es muy activo, se ha de usar con precaución.

Dosis

Hasta 1/2 dracma.

Este vino contiene la daturina que le da virtud.

259.-VINO DE SUMIDADES DE PAICO(Barrientos).

De Esteve y Fernández Caballero (1892)³⁹³ :

Composición

Sumidades de paico50g.

Alcohol de uva de 22°25g.

Glicerina pura y neutra30g.

Vino blanco generoso700g.

Método

Macérese el paico en el alcohol y glicerina durante 48 horas, agréguese el vino y siga la maceración por cinco días, agitando continuamente el frasco. Cuélese con expresión y fíltrese.

³⁹³ .-ESTEVE Y FERNANDEZ CABALLERO; (1892), op. cit. pp. 235.

Dosis

Una copita pequeña después de las comidas.

Usos

En las afecciones flatulentas o con desarrollo de gases.

260.-VINO DE RABANO COMPUESTO

Es el vino antiescorbútico.

261.-VINO DE RABANO MARCIAL, de Augustin.**Composición**

Rábanos	30g.
Limaduras de hierro	30g.
Genjibre	8g.
Vino blanco.....	1000g.

262.-VINO DE REGALIZ**Composición**

Agua.....	10l.
Regaliz.....	1250g.
Crémor	500g.
Alcohol 49º	5l.
Cáscara de nar o flor de sauco....	50g.

Método

Hágase según arte la fermentación, añadiendo levadura de cerveza, cantidad suficiente.

Resulta un licor espumoso muy agradable.

263.-VINO DE ROMERO POR FERMENTACION, de la Farm. Matritense.

Se prepara con el romero, como el vino de ajeno por fermentación.

Usos

Tónico estomacal y diurético.

También de uso externo, como calmante de dolores, contusiones, cansancio.

Método³⁹⁴

Macerar durante dos días 30 gramos de ramitas floridas en un litro de vino tinto.

264.-VINO DE ROSAS O ENOLATURO DE ROSAS

De Soubeiran(1847)³⁹⁵ :

Composición

Rosas rojas..... 1p.

Vino tinto..... 16p.

Composición

Rosas rubias 1p.

Vino tinto licoroso 8p.

Método

Se obtiene por maceración, lixiviación, contacto o por expresión.

Usos

Tónico astringente. Empleado como tónico y en inyecciones.

³⁹⁴ .-LARGO; (1996), op. cit. pp. 58.

De Murray 1ª ed (1866)³⁹⁶ :

Composición

Rosas rojas..... 1

Vino rojo 16

Método

Macérese por 8 días y fíltrese.

Observaciones

Empleado algunas veces como inyección y otras veces como lavatorio.

265.-VINO DE ROSAS IODADO, de Le-Riche.

Composición

Vino de Burdeos 250g.

Infusion concentrada de rosas rubras 50g.

Tintura de yodo..... 6g.

Usos

Afecciones escrofulosas.

Dosis

De una a cinco cucharadas.

266.-VINO DE RUIBARBO

De la Nueva Farmacopea de Londres(1797)³⁹⁷ :

Composición

Ruibarbo cortado 2 1/2 onzas.

³⁹⁵ .-SOUBEIRAN; (1847), op. cit. pp. 688.

³⁹⁶ .-MURRAY; (1866), op. cit. pp. 489.

³⁹⁷ .-"La Nueva Farmacopea de Londres", (1797), op. cit. pp. 60.

Simiente machacada de
 Cardamomo menor quitando
 las cápsulas..... 1/2 onzas.
 Azafran 2 dracmas.
 Vino blanco de España 2 libras.
 Espiritu de vino ténue..... 8 onzas.

Método

Digiéranse por diez días, y cuélese le licor.

De Trousseau(1846)³⁹⁸ :

Composición

Ruibarbo 1 onza.
 Canela 1 dracma.
 Vino de Málaga..... 3 onzas.

Método

Se hace macerar el ruibarbo y la canela por espacio de 8 días, se cuela y se filtra.

Usos

Purgante drástico.

Dosis

De 12 a 20 g.

De Soubeiran(1847)³⁹⁹ :

Composición

Ruibarbo 8p.

³⁹⁸ .-TROUSEAU; (1846), op. cit. pp. 363.

Canela..... 1p.

Vino de Málaga..... 250p.

De Murray^{1ª} ed (1866)⁴⁰⁰ :

Composición

Ruibarbo 20

Canela..... 1

Alcohol 56º 20

Vino de Jerez 140

Método

Macérense por 8 días y fíltrese.

Del Form. de Alvarez:

Composición

Ruibarbo 30g.

Canela..... 4g.

Vino de Málaga..... 1000

Usos

Tónico, escitante, ligeramente laxante: elogiado en la hipocondría y diarreas.

Dosis

De 30 a 60 gramos.

De la Farmacopea Británica (1885)⁴⁰¹ :

Composición

³⁹⁹ .-SOUBEIRAN; (1847), op. cit. pp. 542.

⁴⁰⁰ .-MURRAY; (1866), op. cit. pp. 460.

⁴⁰¹ .-“The British Pharmacopoeia”, (1885), op. cit. pp. 464.

Raiz de ruibarbo, en polvo grosero 1 1/2 onza.
 Corteza de canela, en polvo grosero 60 granos.
 Vino de Jerez..... 1 pinta.

Método

Macerar durante siete días en recipiente cerrado, con agitación poco frecuente; colar, prensar, filtrar y añadir vino de Jerez suficiente para obtener 1 pinta.

Dosis

1 ó 2 dracmas fluidas.

De Medicamenta (1930)⁴⁰²:

Composición

Ruibarbo 8p.
 Cort. nar. Amarga 3p.
 Vino de Marsala..... 100p.

Método

Contúndase las drogas, macérense 10 días en el vino, cuélese el líquido con expresión del residuo y fíltrese.

De Hager (1942)⁴⁰³:

Germ: Con ruibarbo cortado en rodajas y corteza de naranja finamente cortada.

Brasil: Extracto fluido de ruibarbo, 80cc; extracto fluido de corteza de naranja, 20cc; tintura de cardamomo, 80cc; azúcar 125g; vino dulce (tipo Málaga) c.s para 1000cc.

Helvet: se disuelven 28p. de extracto de ruibarbo en la mezcla de 20p. de alcohol de 95° y 32p. de agua; se mezcla la solución con 20p. de extracto fluido de corteza de naranjas

⁴⁰² .-"Medicamenta", (1930), op. cit. pp. 1186.

amargas,50p de tintura de cardamomo y 850p. de vino meridional dulce y se filtra el conjunto después de un reposo de 14 días en sitio fresco.

Jugoslav: Se maceran 20p. de ruibarbo cortado(I), 4p. de corteza de naranja(II) y 2p. de semillas de cardamomo(III) con 200p. de vino(Jugoslav) durante 8 días. El líquido colado se agita con 0,25p. de talco y se filtra. En cada 100p. del filtrado se disuelven 15p. de azúcar. Residuo seco, mínimo del filtrado, 18%.

Ital: Extracto fluido de ruibarbo,50g.; vino de Marsala,900g; tintura de corteza de naranjas amargas,50g.

Nederl: Se macera durante 5 días 9p. de ruibarbo cortado en rodajas muy finas y 1p. de semillas de cardamomo pulverizado(B₁₀), con 100p. de vino(Jerez). El líquido exprimido se filtra a los 6 días.

De Alessandri(1914):

Composición

Ruibarbo contundido.....	80p.
Canela fina	10p.
Vino de Málaga.....	2000p.

Método

Prepárese s.a. macerando 8 días.

267.-VINO DE RUIBARBO AROMATICO, de Dorvault.

Composición

Ruibarbo	30g.
Canela.....	4g.

⁴⁰³ .-HAGER; (1842), op. cit. pp. 1084.

Vino de Málaga 1000

Método

Se cuela y se filtra después de ocho días de maceración.

Usos

Tónico, escitante, ligeramente laxante, elogiado en la hipocondria y las diarreas.

268.-VINO DE RUIBARBO Y ENULA CAMPANA, de Darel.

Composición

Ruibarbo30g.

Enula campana15g.

Corteza de nar. Amarga.....8g.

Cardamomo menor.....4g.

Vino de Madera450g.

269.-VINO DE SALVIA, de la Farm . Matritense.

Se prepara con la salvia, como el vino de ajeno.

270-VINO DE SALVIA POR FERMENTACION, de la Farm. Matritense.

Se prepara con la salvia, como el vino de ajeno por fermentación.

271.-VINO DE SELTZ

Se prepara con el agua de seltz substituyendo el agua con el vino blanco, en el que se disuelven las sales.

272.-VINO DE SEN, de la Farm. Universal.

Composición

Sen 120g.
 Cilantro 8g.
 Hinojo 8g.
 Vino de España 1125g.
 Pasas sin granos 90g.

273.-VINO DE TABACO

De Murray 1ª ed(1866)⁴⁰⁴ :

Composición

Tabaco 1
 Vino de jerez 10

Método

Macérese por 8 días y filtre.

Usos

Empleado como diurético y calmante.

De los Hosp. de Alemania:

Composición

Hojas de tabaco 30g.
 Vino blanco 375g.

Método

Se macera por ocho días y se filtra.

Usos

⁴⁰⁴ .-MURRAY; (1866), op. cit. pp. 575.

Hidropesías.

Dosis

De 2 a 20 decigramos en un vehículo apropiado.

274.-VINO DE TARTRATO FERRICO POTASICO

De la Farmacopea Española 5ª Ed. (1865)⁴⁰⁵:

También llamado tintura vinosa de hierro tartarizado o tintura de Marte tartarizada.

Composición

Tartrato férrico potásico2 garnos.....0,60g.

Vino blanco generoso1 onza.....29g.

Método

Disuélvase.

Usos

Tónico reconstituyente.

Dosis

De media a una onza, en poción(15 a 30g.).

275.-VINO DE TROUSSEAU

Composición

Hojas de digital6p.

Escamas de escila3p.

Bayas de enebro30p.

Vino blanco.....400p.

⁴⁰⁵ .-"Farmacopea Española", 1865, 5ª Ed., pp. 511.

Alcohol de 85° 50p.

Acetato potásico 20p.

Método

Mézclese s.a.Filtrese.

Usos

Diurético.

276.-VINO DE TYNNATHUS

De Hager (1942)⁴⁰⁶ :

Brasil: 100cc de extracto fluido de Tynnanthus, 900cc, de vino dulce.

277.-VINO DE TULIPERO

Del Form. de Alvarez:

Composición

Corteza fresca de tulípero..... 100g.

Alcohol 100g.

Vino blanco..... 1000g.

Método

Se macera por ocho días y se filtra.

Usos

Calenturas intermitentes.

Dosis

Un vaso durante la apirexia.

De Fonsagrives(1884)⁴⁰⁷ :

⁴⁰⁶ .-HAGER; (1942), op. cit. pp. 1206.

Se aconseja como medicamento sucedáneo de la quina, en el tratado de las fiebres intermitentes. Se prepara este vino con la corteza fresca, en la proporción de 1 para 10.

278.-VINO DE URATO DE QUININA, de Paraire.

Composición

Vino blanco.....125g.

Urato de quinina.....1g.

279-VINO DE VACA

De Remigton (1889)⁴⁰⁸:

Composición

Extracto de vaca.....35g.....1 oz. av. 73g.

Agua caliente.....60cc.....1 fl. oz. 442 min.

Vino de Jerez... ..c.s. para 1000cc.

Método

Verter el agua caliente sobre el extracto de vaca, contenido en un recipiente adecuado, y triturar hasta conseguir una mezcla uniforme. Entonces, se añade gradualmente, mientras se remueve, 900cc. de vino de Jerez. Se transfiere la mezcla a un recipiente, dejar durante unos días en un lugar fresco, filtrar, y pasar cantidad suficiente de vino de Jerez a través del filtro para conseguir 1000cc.

280-VINO DE VACA Y DE HIERRO

De Remigton (1889):

Composición

⁴⁰⁷ .-FONSAGRIVES; (1884), op. cit. pp. 234.

Extracto de vaca 35g..... 1 oz. av. 73g.
Tintura de hierro citroclorica..... 35cc..... 1 fl. oz. 60 min.
Agua caliente... 60cc..... 1 fl. oz. 442 min.
Vino de Jerez... c.s. para 1000cc.

Método

Verter el agua caliente sobre el extracto de vaca, contenido en un mortero o en un recipiente adecuado, y triturar hasta conseguir una mezcla uniforme. Entonces se añade gradualmente, mientras se remueve, 800cc. de vino de jerez. Luego se añade la tintura y suficiente vino de Jerez para conseguir 1000cc. Se trasfiere la mezcla a un recipiente, se deja unos dias en un lugar fresco, se filtra y se pasa suficiente vino de Jerez a través del filtro para restaurar el volumen inicial.

281-VINO DE VIBORAS.

Se prepara ahogando una víbora en vino o haciendo fermentar en mosto, víboras en pedazos.

En 1865 dejó de emplearse.

282.-VINO DE ZARZAPARRILLA

De Soubeiran(1847)⁴⁰⁹ :

Composición

Extracto alcohólico de zarzaparrilla 1p.
Vino de España.. 15p.

De Beral:

Composición

⁴⁰⁸ .-REMIGTON; (1889), op. cit. pp. 1410.

Vino de Málaga. 1500g.

Extracto hidroalcohólico de zarzaparrilla 500g.

Método

Se disuelven el extracto en el vino y se filtra por papel.

Usos

Gota, reumatismo crónico, sífilis.

283.-VINO DE VALERIANA

De Hager (1942)⁴¹⁰ :

Se obtiene de muy buena calidad, según TH. Meyer, macerando 10p. de raíz de valeriana cortada(no en polvo) con 90p. de vino de Jerez. A los 14 días se exprime, y en 100p. del líquido obtenido se disuelven 15p. de azúcar.

El vino debe saber francamente a valeriana, no hace falta aromatizar ni perfumar.

Algunos de estos vinos medicinales están reflejados en otras farmacopeas y tratados de materia médica italianos y franceses (Ver apéndice nº 4).

⁴⁰⁹ .-SOUBEIRAN; (1847); op. cit pp. 712.

⁴¹⁰ .-HAGER; (1942), op cit. pp. 1212.

4.2.1.- INTERPRETACION DE LOS DATOS Y LAS FORMULAS EXPUESTAS

En el apartado anterior hemos realizado una relación de los distintos vinos medicinales encontrados en las Farmacopeas no sólo españolas sino europeas (Italiana, francesa, germánica y británica); y también americanas (EEUU, Brasil y Argentina); y en los textos de Materia Médica de los siglos XVIII y principios del XIX.

Estos vinos los hemos enumerado por orden alfabético, y hemos encontrado 284 vinos medicinales. Los cuales se denominan bien por el principio activo que entra a formar parte de su composición como es el caso del vino de quina. O bien por el efecto terapéutico que produce, es el caso del vino antiescorbútico.

En este capítulo mostramos una serie de tablas en las que agrupamos dichos vinos según diversos criterios:

1.-Sustancias que entran a formar parte de la composición de estos vinos.

Abeto: V. antiapopletico (yemas) y V. antiescorbútico (yemas).

Acebo: V. de acebo (hojas en polvo).

Acetanilida: V. de acetanilida.

Acetato de hierro: V. de acetato de hierro (seco) y V. de acetato de hierro líquido (líquido).

Acibar socotrino: V. de acibar; V. antioptálmico de Jannin; V. con miel; V. de acibar alcalizado y V. de acibar compuesto Beasley.

Aconito: V. antiartrítico (extracto); V. antigotoso (tintura); V. antireumático (tintura) y V. D' Anduvan (tintura).

Agarico blanco: V. antihidrópico y V. purgante.

Ajenjos: V. amargo diurético (hojas secas); V. antiapopletico; V. amargo escilitico; V.

estomacal; V. tónico; V. amargo aromático (sumidades); V. marcial; V. vermuth; V. de ajeno (sumidades secas y contundidas); V. de ajeno antihelmíntico (hojas secas de ajeno mayor y menor); V. de ajeno por fermentación (sumidades); V. de corteza de naranja compuesto (tintura); V. de extracto de ajeno compuesto.

Alcanfor: V. antioptálmico de Jannin.

Alcaravea: V. pectoral.

Almendras: V. de canela compuesto.

Aloe: V. de aloes y V. de aloes succotrinae.

Alumbre: V. astringente y V. astringente contra hemorragias intestinales.

Amonio-citrato de hierro: V. amonico-citrato de hierro.

Angelica: V. amargo diurético, V. amargo escilítico (raiz); V. de angélica y V. tónico ferruginoso (semillas).

Anis: V. pectoral.

Antimoniado:

Vitrificado (en polvo): V. antimoniado.

Tartarizado: V. antimoniado tartarizado.

Asclepias: V. amargo diurético (raiz) y V. amargo escilítico (raiz).

Azafran: V. admirable; V. antihidrópico; V. emenagogo; V. pectora; V. de acibar alcalizado, V. de acibar compuesto de Beasley; V. de azafran; V. de opio compuesto o láudano de Sydenham; V. de quina compuesto y V. de ruibarbo.

Azúcar: V. antiseptico; V. medicinal; V. tónico ferruginoso; V. de canela compuesto; V. de cáscara sagrada; V. de cerezas salvajes; V. de cerezas salvajes férrico; V. de coca del Perú; V. de condurango; V. de membrillos; V. de quina ferruginoso; V. de ruibarbo compuesto y

V. de valeriana.

Balaustias: V. astringente.

Bayas de enebro: V. amargo; V. amargo diurético, V. amargo escilítico; V. diurético inglés y V. estomacal amargo.

Bayas de macis: V. amargo diurético y V. amargo escilítico.

Berros: V. antiescorbútico; V. antiescorbútico compuesto (hojas) y V. de coclearia compuesto.

Boldo: V. de boldo (hojas).

Bromuro potásico: V. ferruginoso bromurado.

Cacao: V. de quina y cacao; V. tonico ferruginoso y V. tonico nutritivo con quina y cacao.

Café: V. diurético hidragogo; V. de coca de Perú (jarabe) y V. tónico ferruginoso.

Calamo aromático: V. antileucorreico; V. estomacal; V. marcial aromático; V. de angelica (tintura); V. de escila aromático y V. de Laffayette.

Canela: V. de acibar; V. admirable; V. de aloes; V. de alquitrán (canela blanca); V. amargo aromático; V. antiapoplejico; V. antileucorreico; V. calibeadado amargo; V. diurético; V. diurético amargo; V. diurético inglés; V. marcial amargo; V. tónico ferruginoso; V. vermouth; V. de canela (de Manila); V. de canela compuesto; V. de corteza de naranja compuesto; V. de genciana compuesto (corteza); V. de mostaza; V. de opio; V. de opio compuesto y V. de ruibarbo.

Carbonato de sosa: V. amargo.

Carbonato de potasa: V. hidragogo; V. pectoral; V. de acibar alcalizado; V. de acibar compuesto Beasley; V. de enebro; V. de enebro alcalizado y V. de naranja compuesto.

Cardamomos: V. admirable; V. aloes succotrinae; V. aromático amargo (sumidades); V.

de guayaco con eleboro (menor); V. ruibarbo y V. de ruibarbo compuesto (tintura).

Cardenillo: V. antiophtálmico de Jannin.

Cardo santo: V. de extracto de ajeno compuesto.

Cascara de naranja: V. antilinfático; V. escilítico; V. tónico amargo; V. tónico ferruginoso; V. de émula campana aromatizado; V. de guayaco con eleboro; V. de regaliz.

Cascara sagrada: V. de cascara sagrada (extracto fluido).

Cascarilla: V. de cascarilla y V. de naranja.

Catecu: V. tónico ferruginoso.

Cebolla: V. amargo escilítico (albarrana); V. diurético; V. diurético mayor (albarrana); V. diurético de cebollas; V. escilítico y V. purgante.

Centaurea menor: V. amargo alcoholizado (extracto); V. antiperiodico (sumidades); V. de extracto de ajeno compuesto y V. tónico.

Centeno: V. de Balarini (en polvo).

Cilantro: V. pectoral; V. de sen y V. vermuth.

Citrato de hierro: V. calibead; V. ferruginoso; V. ferruginoso bromurado; V. de citrato de hierro; V. de citrato ferrico amónico; V. de hierro; V. de hierro amargo y V. de quina ferruginoso (amoniacal).

Clavo de especia: V. admirable; V. antiophtálmico de Jannin; V. marcial aromático; V. de Fordyce; V. de opio; V. de opio compuesto y V. vermuth.

Cloruro amonico: V. de acibar compuesto Beasley y V. de coclearia compuesto.

Coclearia: V. antiescorbútico; V. antiescorbútico compuesto; V. de coclearia; V. de coclearia compuesto.

Colchico: V. antigotoso (bulbos); V. antigotoso de quinidina (simiente); V. antireumático

(semillas); V. D'Anduvan (bulbos); V. de cólchico (bulbos) y V. de colquico (semillas)

Coloquintida: V. de coloquintida (mondada de la semilla).

Coral rojo: V. antiperiodico.

Corteza de limón: V. amargo; V. amargo diurético y V. amargo escilítico.

Corteza de naranja: V. amarum; V. amargo alcoholizado; V. antihidrópico; V. estomacal; V. estomacal amargo; V. febrifugo; V. fosfatado; V. marcial aromático; V. vermuth; V. de boldo (tintura); V. de cascara sagrada (tintura); V. de cascara de naranja; V. de corteza de naranja; V. de corteza de naranja amarga; V. de corteza de naranja compuesta; V. de quina compuesto; V. de ruibarbo; V. de ruibarbo compuesto (extracto fluido); V. de extracto de ajeno compuesto; V. de genciana; V. de hemoglobina (tintura); V. de hierro amargo (tintura); V. de hierro y carne; V. de ingluvina (jarabe); V. de ipecacuana compuesto, V. de mirra; V. de naranja (aceite); V. de naranja compuesto (piel); V. de pepsina (jarabe) y V. de quina (jarabe).

Corteza winter: V. escilítico compuesto.

Corteza de winter y sauco: V. antihidrópico y V. hidragogo.

Cremor: V. purgante; V. de regaliz y V. tónico.

Cuasía amarga: V. antileucorreico.

Cubebas: V. admirable y V. astringente contra hemorragias intestinales.

Digital: V. antigotoso (tintura); V. antireumático (tintura); V. d'Anduvan (tintura); V. de digital (hojas secas) y V. de digital compuesto (hojas).

Eleboro negro: V. antihidrópico; V. de eleboro (raiz); V. de guayaco con eleboro y V. tónico.

Endrinas: V. de Beauce.

Enebro: V. de digital (bayas); V. de digital compuesto; V. de enebro y V. de escila aromático (bayas).

Enula camapana: V. antihidrópico; V. estomacal amargo; V. hidragogo (raiz); V. purgante; V. vermuth; V. de enula campana (raiz) y V. de enula campana aromatizado.

Escamonea: V. antigotoso de quinidina.

Escila seca: V. amargo diurético; V. amargo escilítico (escamas); V. antihidrópico (bulbos); V. antirreumático; V. diurético inglés (escamas); V. escilítico laudanizado; V. escilítico compuesto (corteza); V. de digital compuesto (bulbos); V. de escila; V. de escila compuesto y V. de escila aromático.

Extracto de cardo santo: V. amargo alcoholizado y V. tonico.

Extracto de cascarilla: V. amargo alcoholizado.

Extracto de cicuta: V. antiartrítico.

Extracto de mirra: V. amargo alcoholizado.

Esencia de trementina: V. trementinado.

Esp. aromatico oleoso de silvio: V. antiapopletico.

Flor de manzanilla: V. antiapopletico; V. antiperiodico; V. febrifugo; V. tonico y V. de quina compuesto.

Fosfato de cal: V. antilinfático.

Fosfato monocalcico: V. iodotanico fosfatado.

Fosfato de sodio y potasio: V. fosfatado.

Fresno: V. antigotoso (hojas); V. aperitivo y tonico (corteza) y V. D'Anduvan (hojas).

Gelatina: V. de cascara sagrada; V. de pepsina y V. de quina.

Genciana: V. amarum, V. amargo alcoholizado; V. antiapopletico; V. estomacal; V.

febrifugo; V. purgante; V. vermouth; V. de corteza naranja compuesta (extracto); V. de extracto de ajeno compuesto (extracto); V. de genciana; V. de genciana compuesto y V. de naranja compuesto.

Gengibre: V. de aloes succotrinae; V. amargo aromático; V. purgante y V. de rabano marcial.

Glicerina: V. de coca y paico; V. de hemoglobina; V. de paico; V. de pepsina; V. de peptona y V. de quinina y cacao.

Granada: V. astringente (cáscaras) y V. compuesto de nueces de cipres (corteza).

Guayaco: V. de guayaco con eleboro.

Hierro: V. de hierro (limaduras).

HCl: V. antidiséptico y V. de pepsina.

Hinojo: V. de sen

Jalapa: V. antiapoplético; V. antirreumático; V. antihidrópico; V. diurético mayor; V. escilitico compuesto; V. hidrógogo y V. de escila compuesto.

Jarabe de artemisa: V. emenagogo.

Jarabe de espino cerval: V. hidrógogo.

Jarabe simple: V. creosotado y V. iodotánico fosfatado.

Jarabe tebaico: V. antidiséptico.

Kna: V. amarum.

Laudano: V. escilitico laudanizado.

Levadura de cerveza: V. de opio obtenido por fermentación.

Licor de Flower: V. tónico.

Lillium de Paracelso: V. amargo aromático.

Limaduras de hierro: V. calibreado; V. marcial; V. marcial aromático y V. de rábano marcial.

Lirio de florencia: V. antihidropico; V. escilitico compuesto y V. purgante.

Loja: V. tonico nutritivo con quina y cacao.

Macis: V. tonico ferruginoso y V. vermuth.

Melisa: V. amargo diuretico (hojas secas) y V. amargo escilitico (hojas).

Miel: V. con miel y V. de opio obtenido por fermentación (blanca).

Miga de pan: V. de azafrán.

Mirra: V. de acibar alcalizado; V. de acibar compuesto Beasley y V. de mirra.

Mostaza: V. antiescorbutico (blanca); V. escitante; V. de coclearia compuesto; V. de enebro; V. de mostaza y V. de semillas de mostaza.

Nitro: V. antiapopletico; V. diuretico mayor; V. nitrado y V. de escila compuesto (nitrato potasico).

Nuez moscada: V. admirable y V. amargo aromatico.

Opio: V. aromatico opiado; V. opiado de semillas de colchico; V. de opio (extracto acético); V. de opio compuesto (escogido y partido); V. de opio indígena y V. de opio obtenido por fermentación o laudano de Rousseau.

Oxisulfuro de antimonio semivitrificado: V. emetico turbio.

Paico: V. de coca y paico y V. de paico.

Pasas: V. de sen.

Pepsina: V. de pepsina.

Piedra pomez: V. de alquitran y V. de brea de Haya.

Pirofosfato de hierro citro-amonico: V. ferruginoso quinado y V. de pirofosfato de hierro

citro amoniacal.

Quina: V. amargo (quina gris y amarilla); V. amargo diurético (en polvo); V. amargo escilítico (quina de Loja); V. antileucorreico; V. antilinfático; V. antiperiódico; V. antiséptico; V. estomacal; V. estomacal amargo; V. estemporáneo de quina; V. febrífugo; V. febrífugo de quina; V. ferruginoso quinado; V. quinado; V. tónico; V. tónico nutritivo con quina y cacao (calisaya); V. de Fordyce; V de genciana compuesto (roja); V. de pirofosfato de hierro citro-amoniacal (extracto de quina gris); V de quina y cacao (loja y calisaya); V. de quina y valeriana; V. de quina compuesto y V. de quinina y cacao (loja y calisaya).

Rabano: V. antiapoplético; V. antiescorbútico; V. de coclearia compuesto; V. de enebro y V. de rabano marcial.

Raiz de vencetosigo: V. amargo escilítico.

Rosa rubra: V. astringente; V. rosado; V. de fruto de cipres compuesto; V. de rosas iodado y V. compuesto de nueces de cipres (petalos).

Regaliz: V. pectoral.

Ruibarbo: V. amargo catártico; V. antiapoplético; V. diurético inglés; V. de ruibarbo y V. de ruibarbo compuesto (extracto fluido).

Sal de amoniaco: V. antimonial y V. antiescorbútico compuesto.

Sauco: escilítico compuesto (corteza) y V. de Laffayette (flor).

Sen: V. antihidropico; V. amargo catártico; V. catártico; V. escilítico compuesto; V. hidragogo (hojas); V. purgante; V. tónico y V. de sen.

Sulfato de quinidina: V. antigotoso de quinidina.

Sulfato de zinc: V. astringente contra hemorragias intestinales.

Sumidades de hipericon: V. aperitivo y tonico.

Talco: V. de naranja y V. de pepsina.

Tanino: V. aromatico con tanino; V. iodotanico y V. iodotanico fosfatado.

Tartaro crudo rojo: V. de Beauce.

Tartaro emetico: V. emetico claro y V. estibiado o antimonial de Huxham.

Tartrato ferroso: V. calibeadado y V. marcial.

Tartrato potasico: V. calibeadado.

Te: V. tonico ferruginoso; V. de coca compuesto y V. de coca y te.

Tintura alcoholizada: V. tonico amargo (de quina, genciana y lupulo); V. de condurango y V. de Kola (tintura de Kola).

Tintura de marte tartarizada: V. calibeadado.

Trebol de agua: V. antiescorbutico; V. antiescorbutico compuesto; V. aromatico amargo; V. escitante; V. tonico y V. de coclearia compuesto.

Triaca: V. triacal; V. con agraz y triaca y V. con agua y triaca.

Tutia preparada: V. antiopthalmico de Jannin.

Zumo de agraz: V. con agraz y triaca.

Zumo de capuchina mayor: V. antilinfatico.

Zumo de limón: V. antiseptico.

2.-Según los grados de alcohol que son empleados en algunos de estos vinos, para
aumentar la riqueza alcohólica de los mismos:

GRADOS DE ALCOHOL

Sin especificar los grados	Alcanforado 18°	Coclearia	Montpelier	Vulnerario o de Romero
Vino de aloes	Vino compuesto de Tónico y Antipútrido	Vino anties-corbútico con Rábano	Vino tónico Nutritivo con Quina y cacao	Vino de especies aromáticas
Vino amarum	Vino marcial	Vino de coclearia	Vino de creosota	
Vino antileucorreco				
Vino antilinfático				
Vino blanco fuerte				
Vino catartico				
Vino febrífugo (De Bouchardat y De Seguin)				
Vino de tulipero				
Vino febrífugo de Quina				
Vino de naranja				
Vino iodotónico (De Magniole)				
Vino Vermouth				
Vino de Beauce				
Vino brea de haya				
Vino de canela Compuesto				
Vino de cerezas Salvajes				
Vino de cerezas Salvajes férreo				
Vino de cloroformo				
Vino de colchico				
Vino de estramonio				
Vino de genciana Compuesto				
Vino de Hemoglobina				
Vino de ineluvina				
Vino de quina y Cacao				
Vino de semillas de Estramonio				

20°-24°	30°-40°	50°-70°	80°-85°	90°-95°
Vino quinado	Vino amargo diurético	Vino amargo escilítico	Vino medicinal	Vino creosotado
Vino de coloquintida	Vino febrifugo	Vino de boldo	Vino de ajeno	Vino diurético
Vino de canela	Vino de colearia	Vino de cata edulis	Vino de quina y valeriana	Vino iodotánico
Vino de coca y paico		Vino de coca del Perú	Vino de quina compuesto	Vino iodotánico fosfatado
Vino de colchico		Vino de coloquintidas		Vino de coca compuesto
Vino de cuasia		Vino de colquico		Vino de coca y te
Vino de eleboro blanco		Vino de corteza de berberis		Vino de colquico
Vino de paico		Vino de cuasia		Vino de digital
		Vino de digital compuesto		Vino de escila compuesto
		Vino de genciana		Vino de nuez de koca
		Vino de genciana compuesto		
		Vino de opio compuesto		
		Vino de opio obtenido por fermentación		
		Vino de quina		
		Vino de regaliz		

3.-Según el tipo de vino empleado como excipiente para disolver y vehiculizar el principio activo.

USOS COMO EXCIPIENTE

Vino Blanco				
Vino de acibar	Vino alcanforado (Según Herman Hasen)	Vino de alquitran	Vino amargo diurético	Vino antiapopléxico
Vino amargo escilico	Vino antiartítico	Vino antiescorbútico n° 23 (De rábano)	Vino antiescorbútico compuesto n° 24	Vino amargo escilítico
Vino antiartrítico	Vino antiescorbútico	Vino antiescorbútico compuesto	Vino antitrópico	Vino antihistérico
Vino antilinfático	Vino antimoniado	Vino antireumático	Vino astringente	Vino blanco fuerte
Vino calibeadado	Vino catártico	Vino diurético	Vino diurético menor	Vino diurético mayor
Vino diurético inglés	Vino emético claro	Vino diurético de cebollas	Vino emenagogo	Vino emético turbio
Vino emetizado o antimonial o estibiado	Vino escilítico	Vino escilítico compuesto	Vino escilítico laudanizado	Vino febrífugo de Pouilly
Vino febrífugo de quina	Vino hidragogo	Vino marcial	Vino marcial aromático	Vino medicinal
Vino oxigenado	Vino quinado	Vino tónico	Vino tónico ferruginoso	Vino trementinado
Vino de cólelico	Vino de colombo	Vino de coloquintida	Vino de colquico	Vino de condurango
Vino de copaiba	Vino de cuasia	Vino de digital	Vino de eleboro blanco	Vino de enebro
Vino de émula campana aromatizado	Vino de enebro alcalizado	Vino de escila	Vino de escila compuesto	Vino de escila aromático
Vino de estiercol de gallina	Vino de extracto de ajeno compuesto	Vino de extracto de Smith	Vino de genciana	Vino de fresno blanco
Vino de guayaco con eleboro	Vino de hemoglobina	Vino de hierro	Vino de mostaza	Vino de hierro amargo
Vino de Yoduro de Hierro	Vino de ipecacuana	Vino de óxido de antimonio	Vino de kola	Vino de mil pies
Vino de opio compuesto	Vino de dictamo blanco marcial	Vino de opio simple	Vino de paico	Vino de pepsina
Vino de pirofosfato de hierro citro- amoniaco	Vino de quina	Vino de quina y colombo	Vino de quina y valeriana	Vino de quina compuesto
Vino de semillas de mostaza	Vino de rábano marcial	Vino de ruibarbo	Vino de tabaco	Vino de tartrato ferrico potásico
Vino de tulipero	Vino urato de quinina			

Vino de Málaga o dulce				
Vino antiescorbútico	Vino antigotoso	Vino antigotoso de quinina	Vino antimoniado tartarizado	Vino calibeado
Vino creosotado	Vino D'Anduvan, de la Rochela	Vino escilítico	Vino febrífugo	Vino ferruginoso bromurado
Vino fosfatado	Vino yodotánico	Vino tónico nutritivo con quina y cacao	Vino de cascarilla	Vino de ceniza de cuasia
Vino de coca de Perú	Vino de cólchico	Vino de coloquintida	Vino de condurango	Vino de corteza de nanja compuesto
Vino de coto	Vino de creosota	Vino de eleboro	Vino de escila	Vino de estramonio
Vino de extracto de zarzaparrilla	Vino de hemoglobina	Vino de hierro	Vino de kola	Vino de mirra
Vino de nuez de kola	Vino de opio	Vino de opio compuesto	Vino de pepsina	Vino de peptona
Vino de quina	Vino de quina y cacao	Vino de quinina y cacao de Bugeaud	Vino de ruibarbo compuesto	Vino de semillas de cólchico
Vino de semillas de estramonio	Vino de ruibarbo	Vino de Tynnathus	Vino de zarzaparrilla	

Vino ácido	Vino Burdeos	Vino de Canarias	Vino de Cariñena	Vino Champagne
Vino febrífugo	Vino ferruginoso	Vino de azafrán	Vino de coca de Perú	Vino de azucar
	Vino de boldo		Vino de corteza de naranja amarga	Vino de azucar vainillado
	Vino de quina y cacao			Vino de miel
	Vino de rosas yodado			

Vino de Chablis	Vino de España	Vino de Grave	Vino de Garnacha	Vino Generoso
Vino diurético hidragogo	Vino de aloes	Vino amargo aromático	Vino calibeadado	Vino admirable
Vino escilítico compuesto	Vino amarum		Vino de Buchú	Vino anfiopérmico De Jannin
Vino nitrado	Vino amargo alcoholizado			Vino pectoral
Vino de acetato de hierro líquido	Vino de acibar o tintura sagrada			Vino de cloramida
Vino de citrato de hierro	Vino de corteza de naranja			Vino de Fordyce
	Vino de genciana compuesto			Vino de ipecacuana compuesto
	Vino de sen			Vino de opio simple
	Vino de zarzaparrilla			Vino de papaina
				Vino de quina

Vino Lunel	Vino de madera	Vino de Marsala	Vino de Oporto	Vino del Rhin
Vino alcanforado	Vino amargo	Vino de Boldo	Vino de genciana compuesto	Vino hidragogo
Vino de coca compuesto	Vino tónico amargo	Vino de cáscara sagrada	Vino de hierro y carne	
Vino de pepsina	Vino de cailecedra	Vino de condurango	Vino de peptona	
	Vino de canela compuesto o hipocras	Vino de digital compuesto	Vino de quinina	
	Vino de cinconia	Vino de ruibarbo		
	Vino de opio indígena			
	Vino de quinina			

Vino de Jerez	Vino Tinto
Vino antimoniado tartarizado	Vino amargo aromático
Vino de vaca	Vino aperitivo y tónico de Bouries
Vino estibiado	Vino de especias aromáticas
Vino de acetanilida	Vino aromático con tanino
Vino de acibar alcalizado	Vino de quina
Vino de aletris	Vino aromático opiado
Vino de brea de haya	Vino astringente
Vino de cáscara Sagrada	Vino escitante
Vino de valeriana	Vino estomacal
Vino de coca de Perú	Vino oxigenado
Vino de cólchico	Vino rosado
Vino de colquico	Vino con agraz y triaca
Vino de condurango	Vino compuesto de nueces
Vino de corteza de berberis	Vino de canela
Vino de hierro	Vino de canela compuesto
Vino de hierro y carne	Vino de Catha Edulis
Vino de ingluvina	Vino de catecu
Vino de ipecacuana	Vino de cloroformo
Vino de mostaza	Vino de coca del Perú
Vino de naranja compuesto	Vino de diascordio
Vino de nectandra	Vino de especias aromáticas
Vino de opio	Vino de genciana
Vino de opio compuesto	Vino de fruto de ciprés compuesto
Vino de pepsina	
Vinode peptona	
Vino de propilamina	
Vino de quina	
Vino de tabaco	

4.-Según las dosis recomendadas a tomar para conseguir el efecto deseado en cada caso.

DOSIS RECOMENDADA

De una sola vez	Por copas	A vasos	A cucharadas	1-6 cucharadas de café
Vino de acebo	Vino de acetanilida	Vino astringente	Vino calibeadado	Vino amargo aromático
	Vino de boldo	Vino diurético ingles	Vino tónico amargo	Vino amargo catartico
	Vino de cailcedra	Vino escitante	Vino de acetato de hierro líquido	Vino amargo diurético
	Vino de coca compuesto	Vino tónico	Vino de centeno cornezuelo	Vino amoniacal
	Vino de corteza de beberis	Vino de ajeno antihelmintico	Vino de creosota	Vino antigotoso
	Vino de hemoglobina	Vino de cariofilada	Vino de fodyec	Vino antigotoso de guindilla
	Vino de paico	Vino de cascarilla	Vino de guayaco eleboro	Vino antihistérico
	Vino de papaina	Vino de tulipero	Vino de Ioduro de hierro	Vino antireumático
			Vino de quina fosfatado	Vino compuesto tónico y antipútrido
			Vino de quinina	Vino D'Anduvan de la Romela
			Vino de rosas iodado	Vino escilítico laudanizado
				Vino ferruginoso
				Vino ferruginoso quinado
				Vino de acibar compuesto beasly
				Vino de Balirini
				Vino de citrato de hierro
				Vino de coloquintidas
				Vino de ipecacuana

3 – 12 dg	1 – 15 g	15 – 30 g
Vino opiado de semillas de colchico	Vino amargo alcoholizado	Vino de ajeno
Vino de estramonio	Vino emético turbio	Vino de coloquintida
Vino de opio	Vino escilítico	Vino de cantáridas
Vino de opio compuesto	Vino febrifugo de quina	Vino acerado calibeadado marcial o cittrato férrico amónico
Vino de tabaco	Vino amónico citrato de hierro	Vino de coca de Perú
	Vino de colchico	Vino de cloramida
	Vino de escila	Vino de corteza de naranja
	Vino de extracto de ajeno compuesto	Vino de extracto de Smith
	Vino de hierro	Vino de hierro y carne
	Vino de hierro amargo	Vino de quina ferruginoso
	Vino de ingluvinia	Vino de tartrato férrico potásico
	Vino de semillas de estramonio	

30 – 60 g	80 – 180 g	6 – 20 gotas
Vino amargo	Vino antiapoplético	Vino de colquico
Vino amargo escilítico	Vino antihidrópico	Vino de coto
Vino antileucorreico	Vino de ajenos por fermentación	Vino de opio compuesto
Vino antiescorbútico	Vino de cinconia	Vino de opio obtenido por fermentación
Vino antimoniado tartarizado	Vino de genciana	Vino de semillas de colchico
Vino emético claro	Vino de quina y valeriana	
Vino emenagogo		
Vino de angélica		
Vino de canela		
Vino de canela compuesto		
Vino de enebro		
Vino de peptona		
Vino de quina		
Vino de quina y colombo		
Vino pectoral		
Vino purgante		
Vino trementinado		
Vino de acibar alcalizado		
Vino de pepsina		
Vino de semillas de mostaza		

5.-Según el uso terapéutico.

USO TERAPÉUTICO

Antiapopletico	Antiartrítico	Antipepsico	Antiedemas	Antigotoso
Vino Antiapopletico	Vino de extracto de acónito y cicuta	Vino con jarabe tebaico	Vino antimoniado tartarizado	Vino de bulbos de colchico
	Vino opiado de semillas de colchico	Vino de angélica		
		Vino de mostaza		
		Vino de papina		
		Vino de pepsina		
		Vino de peptona		

Antihelmintico	Antihidropesia	Antihisterico	Antileucorreico	Antirreumático
Vino amargo alcoholizado	Vino amargo diurético	Vino de azafran	Vino con quina y calamo aromático	Vino de bulbos de colchico
Vino de ajénjos	Vino amargo escilítico		Vino calibeadado	Vino de semillas de colchico
Vino de ajeno antihelmintico	Vino escilítico		Vino ferruginoso	Vino de colquico
	Vino escitante		Vino de dictamo blanco marcial	Vino de guayaco con eleboro
	Vino trementinado			Vino de zarzaparrilla
	Vino de semillas de colchico			
	Vino de tabaco			
	Vino de corteza de sauco y Winter			
	Vino diurético Ingles			

Antiespasmódico	Astringente	Antihemorrágico	Antioptalmico	Antiperiodico
Vino oxigenado	Vino de cascarilla	Vino astringente	Vino de tutia preparada	Vino de quina
Vino de corteza de naranja	Vino de cornejo macho			
Vino de melisa	Vino de coto			
Vino de opio compuesto	Vino de diascordio			
Vino de opio botenido por fermentación	Vino de fruto de cipres			
	Vino de opio compuesto			

Antiulceroso	Afrodisiaco	Anodino	Anemia	Antiescorbútico
Vino aromático con tanino	Vino de cantáridas	Vino de estramonio	Vino de hemoglobina	Vino amargo
Vino aromático criado		Vino de opio		Vino con rábano
Vino rosado		Vino de opio obtenido por fermentación		Vino antiescorbútico compuesto
				Vino de coquearia
				Vino de coquearia compuesto
				Vino de semillas de mostaza
				Vino de rábano compuesto

Antiescrófulas	Febrifugo	Diurético	Contusiones	Clorosis
Vino amargo	Vino amargo alcoholizado	Vino amargo diurético	Vino alcanforado	Vino marcial
Vino amoniacal	Vino febrifugo (de quina calisaya)	Vino diurético menor		Vino de angélica
Vino de ajeno antihelmintico	Vino tónico	Vino diurético mayor		Vino de hemoglobina
Vino de enebro	Vino de acebo	Vino diurético ingles		Vino de yoduro de hierro
Vino de yoduro de hierro	Vino de cariofiliada	Vino diurético de cebollas		
Vino de quina y valeriana	Vino de tulipero	Vino de colchico		
Vino de rosas yodado		Vino de digital		
		Vino de enebro		
		Vino de escila		

Estomacal (Digestivo)		Estimulante (Tónico)		
Vino amargo alcoholizado	Vino amargo aromático	Vino admirable	Vino aloes succotrinae	Vino amargo escilítico
Vino estomacal (de genciana seca)	Vino estomacal amargo (de quina, genciana y énula)	Vino de Bouries	Vino febrifugo de quina	Vino oxigenado
Vino de vermouth	Vino de azúcar	Vino quinado	Vino con agraz y triaca	Vino con miel
Vino de azúcar vainillado	Vino de enebro	Vino de acibar alcalizado	Vino de ajeno	Vino de ajeno por fermentación
Vino de hinojo	Vino de colombo	Vino de alcanfor	Vino de aletris	Vino de Buchu
Vino de miel	Vino de papaina	Vino de cailcedra	Vino de canela	Vino de canela compuesto
		Vino de cenizas de cuasia	Vino de cinconia	Vino de coca compuesto
		Vino de colombo	Vino de corteza berberis	Vino de corteza de naranja
		Vino de extracto de ajeno compuesto	Vino de extracto de smith	Vino de genciana
		Vino de helenio	Vino de hierro y carne	Vino de melisa
		Vino de quina y cacao	Vino de quina ferruginoso	Vino de romero por fermentación
		Vino de tartrato férrico potásico		

Blenorrea	Gonorrrea	Emético	Insomnio	Neuralgias
Vino de copaiba	Vino de colchico	Vino emético claro	Vino de cloramida	Vino de acetanilida
Vino de fordyce		Vino de ingluvina	Vino de opio	
		Vino de ipecacuana compuesto		

Partos	Purgante	Plojos	Gajes	Tétanos
Vino de cornezuelo de centeno	Vino purgante (con sen, cebolla, énula, marrubia y lirio)	Vino de estiércol de gallina	Vino de paico	Vino de propilamina
	Vino de colocintida			

Raquitis
Vino tónico amargo
Vino de guayaco con enebro

A parte se da una relación de aquellos vinos en los que ninguna Farmacopea ni Tratado de Materia Médica, especifica ni la dosis ni el efecto terapéutico.

Sin especificar la dosis: Vinos: Acerado, de acibar, admirable, alcanforado, aloes, aloes succotrinae, aloetico compuesto, de alquitrán, amarum, antiartritico, antidispepsico, antilinfatico, antimoniacado, antioptalmico de Jannin, antiperiodico, aperitivo y tonico, aromatico amargo, aromatico con tanino, aromatico opiado, astringente contra hemorragias intestinales, blanco fuerte, catartico, diuretico de cebollas, escilitico compuesto, estomacal amargo, estemporaneo de quina, estibiado o antimonial de Huxham, ferruginoso bromurado, fosfatado, marcial, oxigenado, rosado, tonico ferruginoso, tonico nutritivo con quina y cacao, triacal, vermuth, con agraz y triaca, con miel, de alcanfor, de aletris, de arraclan, de azafran, de azucar, de azucar vainillado, de Beauce, de Betonica, de brea de Haya, de Buchú, de cascara sagrada, de Bussang, de cascara de naranja, de catha edulis, de catecu, de ceniza de cuasia, de cerezas salvajes, de cerezas salvajes ferrico, de cipres compuesto, de citrato férrico-quinico, de cloroformo, de coca y te, de coclearia, de coclearia compuesto, de colombo, de copaiba, de cornejo macho, de cort, de nar, compuesto, de Diascordio, de digital, de eleboro, de eleboro blanco, de enebro alcalizado, de enula campana, de enula campana aromatizado, de escila compuesto, de escila aromatico, de estiercol de gallina, de extracto de zarzaparrilla, de Fraxinela, de fresno blanco, de fruto de cipres compuesto, de genciana compuesto, de helenio, de hinojo, de ipecacuana compuesto, de kola, de Laffayette, de melisa, de membrillos, de mil pies, de miel, de mirra, de mostaza, de naranja, de naranja compuesto, de nectandra, de nuez de kola, de dictamo blanco marcial, de opio indigena, de opio simple, de pirofosfato de hierro citro-amoniacal, de propilamina, de quina y cacao, de quina compuesto, de quinina y cacao,

de quina, hierro y carne, de ruibarbo, de ruibarbo compuesto, de rábano compuesto, de rábano marcial, de regaliz, de romero por fermentación, de sen, de Thynant. de urato de quinidina, de vaca, de vaca y de hierro marcial, de zarzaparrilla, compuesto de nueces de cipres, de oxido de antimonio y de valeriana.

Otras veces no se especifica el efecto terapéutico, aunque en algunos de ellos puede suponerse y son los siguientes vinos: De acibar, de alquitrán, amarum, amargo catártico, antimoniado, blanco fuerte, D'Anduvan , estemporáneo de quina, estibiado o antimonial de Huxham, ferruginoso bromurado, ferruginoso quinado, fosfatado, de acetato de hierro líquido, de acibar compuesto Beasley, amónico-citrato de hierro, de arraclar, de azafrán, de Balarini, de Beauce, de betónica, de boldo, de brea de haya, de cascara sagrada, de Bussang, de cascara de naranja, de catha edulis, de catecu, de cerezas salvajes, de cipres compuesto, de citrato férrico-quinico, de cloroformo, de coca y paico, de coca y te, de corteza de naranja compuesto, de creosota, de digital compuesto, de eleboro, de eleboro blanco, de enebro alcalizado, de enula campana, de enula campana aromatizado, de escila compuesto, de escila aromático, de extracto de zarzaparrilla, de fraxinella, de fresno blanco, de genciana compuesto, de hierro amargo, de ipecacuana, de kola, de Laffayette, de mil pies, de mirra, de naranja, de naranja compuesto, de nectandra, de nuez de kola, de opio indígena, de opio simple, de pirofosfato de hierro citro-amoniaco, de quina y cacao, de quina compuesto, de quina fosfatado, de quinina, de quinina y cacao, de quina, hierro y carne, de ruibarbo, de ruibarbo compuesto, de semillas de estramonio, de rabano marcial, de regaliz, de sen, de thynanthus, de urato de quinina, de vaca, de vaca y de hierro, compuesto de nueces de cipres, de oxido de antimonio y de valeriana.

A continuación enumeramos los vinos en cuya composición entra a formar parte el agua

bien destilada o bien sin especificar de qué tipo. En algunos casos se advierte que debe estar hirviendo o bien caliente, con el fin de facilitar la disolución de los componentes y disminuir la graduación alcohólica del vino. Son los vinos : De alquitran, antileucorreico, antimonioado tartarizado (destilada hirviendo), astringente (agua vulneraria), calibeadado (agua destilada), tónico, de Beauce (agua y agua hirviendo para disolver el tártaro), de brea de haya, de cascara sagrada (agua destilada), de cerezas salvajes, de cerezas salvajes ferrico, de coca compuesto, de coca y te (agua hirviendo), de hemoglobina, de Laffayette, de nuez de kola, de opio obtenido por fermentación (caliente), de pepsina, de quina (agua destilada), de quina ferruginoso (agua destilada), de quina, hierro y carne, de regaliz y de vaca (caliente).

También hemos hecho un listado de los vinos medicinales que contienen jarabe simple en su composición, con el objeto de edulcorarlos, al contener principios amargos, y hacerlos así más agradables al paladar. Son los vinos: Antileucorreico, de brea de haya, de canela compuesto, acerado o marcial o calibeadado o de citrato férrico-amónico, citrato férrico-quínico o amargo de hierro, de coca compuesto, de coca y te, de creosota, de hierro, de hierro amargo, de hierro y carne, de nuez de kola, de pepsina y el de quina.

Hemos encontrado dos vinos medicinales en cuya composición no interviene el vino como tal, sino que se emplea mosto: V. de ajénjos por fermentación y el vino de coca y té.

Hay un vino que no se utilizaba para prepararlo ni vino ni mosto, sino vinagre que es el vino de Laffayette.

Algunos vinos medicinales se preparaban con vino y aguardiente; son los vinos: Estomacal amargo, tónico ferruginoso, de canela compuesto, de coca de Perú y de opio.

Hay una serie de vinos que emplean en su composición otro vino medicinal y son:

Vino antiartrítico..... V. antimonial.

V. amoniacal.....	V. de genciana.
V. amargo catartico.....	V. amargo.
V. antidispeptico.....	V. de quina.
V. aromático con tanino.....	V. aromático.
V. aromático opiado.....	V. aromático.
V. compuesto tónico y antipútrido.....	V. de quina.
V. opiado de semillas de colchico.	V. de simiente de colchico.
V. tónico.....	V. de quina, genciana, kola y colombo.
V. de cerezas salvajes férrico.....	V. de cerezas salvajes.
V. de quina fosfatado.....	V. de quina de Málaga.
V. de quina ferruginoso.....	V. de quina Huanuco con Málaga.
V. de romero por fermentación.....	V. de ajeno por fermentación.
V. amargo calibeadado.....	V. amargo + V. calibeadado.

Los distintos tratados, unas veces se ponen de acuerdo a la hora de nombrar y definir un vino medicinal y otras veces le asignan distintas denominaciones, partiendo de la base que todos se nombran como vino, enolado y también con el nombre en latín.

Los vinos que adquieren distintas denominaciones son los siguientes:

- V. antimonioado tartarizado o marcial o emético.
- V. acerado o calibeadado o marcial o de acetato de hierro.
- V. de acibar o aloetico compuesto.
- V. amargo alcalizado o tintura vinosa de extracto de ajeno compuesta.

- V. amargo de escila compuesto o diurético amargo.
- V. amargo diurético o amargo escilítico o de escila y quina compuesto.
- V. antifebril o de quina.
- V. de ajenjos o antihelmíntico.
- V. bendito o benedicto o emético turbio.
- V. cocido o mosto fermentado.
- V. hipocrático o de canela compuesto o Hipocras.
- V. lixial o diurético de Sydenham.
- V. marcial compuesto o tintura estomacal.
- V. con agua y triaca o agraz y triaca.
- V. de ajenjos compuesto o aromático amargo.
- V. de canela o de cainca.
- V. ferruginoso quinado o pirofosfato de hierro citro-amoniacal
- V. de tartrato férrico potásico o de hierro tartarizado.

Las proporciones de cada componente que entran a formar parte de la composición de estos vinos se expresaban en las distintas Farmacopeas y Tratados de Materia Médica, en distintas formas de medición. Se comprueba que la más antiguas los miden en onzas, escrúpulos y dracmas; a medida que nos alejamos del siglo XVIII y entramos en el XIX, lo miden en partes o bien en gramos y ml. Sabemos que, 1 onza equivale a 30g. y 1 dracma a 4g.

Dentro de un mismo vino los diferentes tratados emplean distintos tipos de vino, como podemos observar en la tabla correspondiente, el mismo vino medicinal se elaboraba con vinos distintos, esto se debía a que las Farmacopeas Españolas en todas sus ediciones utilizan casi siempre vino blanco, tinto, Málaga y Jerez. Mientras que las extranjeras o bien

indican vino de España o generoso sin especificar cual, o bien la Italiana emplea el vino de Marsala; el Formulario de Alvarez, el de Lunel; la Farmacopea Portuguesa, el de Oporto; y el Tratado de Materia Médica de Esteve y Fernández Caballero, el vino de Madera.

De todos ellos los más frecuentes en las composiciones de los vinos medicinales son el vino blanco y el de Málaga.

Las dosis las miden como se observa en el cuadro adjunto en dg., g., onzas, cucharadas, copas, vasos y gotas. Algunos vinos aparecen con distintas formas de dosificación según el tratado como por ejemplo: El vino amargo.

En cuanto a los usos, un mismo vino medicinal puede servir para varias afecciones como es el caso del vino de opio compuesto que se emplea como antiespasmódico y astringente; vino llamado astringente que además del uso indicado en su nombre es antihemorrágico; el vino de quina que es antiperiódico y antiescrufuloso, etc.

4.3 - Otras formas farmacéuticas líquidas donde interviene el alcohol como excipiente

Pasamos ahora a comentar fórmulas que nos han aparecido en las distintas fuentes, donde la presencia del alcohol en diferentes grados siempre está anunciándonos que es el vehículo disolvente de los medicamentos.

Estas formas farmacéuticas líquidas son: Jarabes, licores, elixires, ratafias, ponches, pociones, inyecciones de vino, lociones, cataplasma, balsamo, cremas, mixturas, gotas rusas, etc.

1.-JARABE DE CORNEZUELO DE CENTENO O JARABE DE CALCAR.

De Trousseau (1846)⁴¹¹ :

Composición

Cornezuelo de centeno pulv.....1 1/2 onza.

Vino blanco..... 11 onzas.

Azúcar 16 onzas.

Método

Se hace macerar el cornezuelo de centeno en el vino por espacio de 8 días y se cuela con expresión, se filtra y se prepara con el líquido y el azúcar un jarabe por disolución.

2.-JEREZ QUINADO

Composición

Bicloruro de quinina 1g.

Disuélvase en la cantidad precisa de agua alcoholizada.

⁴¹¹ .-TROUSSEAU; (1846), op. cit. pp. 474.

Jerez 1000g.

Jarabe de azúcar 25g.

3.-LICORES⁴¹² .

Preparación de los licores

El licor base

Se conoce por licor base a los líquidos que sirven para la preparación de bebidas alcohólicas en frío, y en la que entran en su composición esencias y tinturas.

Por lo general, están compuestos de agua, alcohol y azúcar.

También se conocen por licores, las bebidas constituidas por aguardientes dulces y aromatizadas convenientemente.

Cuando se procede a su preparación en caliente, se efectúa destilando alcohol diluido con ciertas partes de plantas aromáticas, tratando el destilado con una solución de azúcar, aromatizando según el tipo, y dándole color.

Si la preparación del licor se efectúa de forma casera, en frío, se puede proceder de los modos siguientes:

- a) Extrayendo los cuerpos aromáticos de ciertas partes vegetales, con el licor.
- b) Mezclando el alcohol con una solución alcohólica de esencias.
- c) Mezclando el licor base con una o más tinturas de plantas aromáticas.

En los licores por mezcla, las esencias que entran en su composición, se disuelven en la parte de alcohol o licor base, y ya disueltas, se agregan, al resto del líquido. Antes de filtrar conviene dejar el licor reposando 24 horas.

⁴¹² .-BOUCHARDAT; (1876), op. cit. pp. 199.

En las preparaciones por infusión, compuestos generalmente a base de zumo de frutas, hay que prepararlos momentos antes de agregarles el alcohol.

Entre las recetas para licores base cabe destacar:

- | | | |
|------|---------------|------|
| I. | Alcohol | 10l. |
| | Agua | 10l. |
| | Azúcar | 6kg. |
| II. | Alcohol | 10l. |
| | Agua | 12l. |
| | Azúcar | 5kg. |
| III. | Alcohol | 10l. |
| | Agua | 8l. |
| | Azúcar | 4kg. |

Por lo general, en la fabricación de licores⁴¹³ la proporción de los ingredientes para 100l. es la siguiente:

Ordinarios: Alcohol, 25 litros; azúcar, 12'5 kilos.

Semifinos: Alcohol, 28 litros; azúcar, 25 kilos.

Finos: Alcohol, 32 litros; azúcar, 40 kilos.

LICOR AROMÁTICO

Composición

Corteza de limón 100g.

⁴¹³ -LARGO; (1996), op. cit. pp. 48.

Vainilla	10g.
Raíces de violeta	100g.
Canela.....	20g.
Tintura de ámbar	2g.
Esencia de neroli	1g.
Licor base	10l

LICOR DE ALBARICOQUE

Composición

Vino blanco.....	3 l.
Albaricoques.....	3kg.
Azúcar	500g.
Coñac	1l.
Canela en polvo	8g.

Método

Pónganse los albaricoques, una vez deshuesados y troceados, en el vino, durante cinco minutos; agréguese lo demás; hágase hervir todo el conjunto durante veinte minutos. Pásese a una vasija de barro o cerámica y, bien tapada, déjese reposar durante siete días. Cuele por fieltro, y por último, fíltrese con papel de filtro.

LICOR DE CACAO

Composición

Semillas de cacao tostadas y trituradas.....	1'5 kg.
Alcohol de 56°.....	8 kg.
Agua.....	2 kg.

Vainilla.....4 g.
Azúcar2'5 kg.

Método

Las semillas y la vainilla se tienen en maceración durante dos semanas en el alcohol; luego se filtra, y el residuo del filtrado se pone a hervir en el agua; seguidamente, se mezcla este líquido y el azúcar y, ya disuelto éste, se mezcla el jarabe con el filtrado de alcohol, fuera del fuego.

LICOR DE CAFÉ

Composición

Café tostado y muy molido 150g.
Alcohol de 56° 1l.
Agua 2l.
Azúcar 1kg.
Esencia de vainilla 3g.

Método

Se tiene en maceración el café, durante un día, en el alcohol y un litro de agua; mientras, aparte, se pone a disolver el azúcar en el resto de agua. Pasado 24 horas, se destila la maceración, se retira un litro y cuarto, y se le agrega a la disolución de azúcar y la vainilla y, si se quiere más fuerte, 30 gramos más de café molido. Se deja todo reposar 24 horas y después se filtra.

LICOR DE CALAMO AROMATICO

Composición

Licor base 2l.

Esencia cáalamo aromático 2g.

Alcohol para disolver la esencia.. 50g.

Método

Disolver la esencia en el alcohol, y mezclar, tintando de amarillo.

LICOR DE LOS CAZADORES

Composición

Corteza de naranja 3 piezas.

Alcohol de 90º 1l.

Esencia de canela 1g.

Esencia de clavo especia..... 1g.

Esencia de pimienta..... 0'5g.

Esencia de azahar 0'3g.

Ron negro 100 g.

Azúcar 600g.

Agua c.s.p..... 2'5l.

Método

Se tienen las cortezas en maceración durante dos semanas en el alcohol, se filtra y se añade lo demás sucesivamente. Se le da color verde.

LICOR DE CIRUELAS

Composición

Vino blanco..... 3l.

Ciruelas claudias 3kg.

Azúcar 750g.

Canela en polvo.....5g.

Ron blanco 1l.

Método

Manténganse las ciruelas maduras, una vez peladas y deshuesadas, en el vino durante dos horas; agréguese todo lo demás y hágase hervir todo el conjunto, durante veinte minutos. Pásese todo a un recipiente de barro o cerámica con tapa, y déjese reposar durante siete días. Cuélese primero por fieltro y después por papel de filtro.

LICOR CONTRA LA GOTA(Laville)

De Bouchardat (1876):

Composición

Vino de Málaga.....800g.

Alcohol puro200g.

Extr. alcohol de coloq 10g.

Quinium 15g.

Dosis

2 a 15g. en medio vaso de agua azucarada.

LICOR DE FLORENCIA

Composición

Licor base5l.

Corteza de limón250g.

Macis40g.

Melisa50g.

Clavo de especia	10g.
Raíces de violeta	50g.
Canela en rama.....	50g.

Método

Mezclar, dejar reposar 24 horas, filtrar y colorear.

LICOR DE FLORES

Composición

Licor base	10l.
Esencia de bergamota.....	1g.
Esencia de limón	1g.
Esencia de neroli	1g.
Tintura de vainilla	5g.
Tintura de canela.....	5g.
Tintura de angélica.....	10g.
Esencia de rosas.....	0'5g.

Método

Mezclar, dejar reposar y filtrar.

LICOR DE FRAMBUESAS

Composición

Zumo de frambuesas maduras ..	500g.
Alcohol de 90°	500g.
Agua.....	500g.
Azúcar	200g.

Método

Se prepara un jarabe con el azúcar y el agua; se deja enfriar y se agrega el alcohol, en el que previamente se habrá disuelto el zumo, dejar reposar y filtrar.

LICOR DE HIERBABUENA

Composición

Licor base	10l.
Esencia de hierbabuena.....	3g.
Esencia de melisa	1g.
Esencia de menta.....	0,5g.
Esencia de naranja	1g.
Esencia de canela	0'5g.

Método

Mezclar, dejar reposar y dar color verde.

LICOR DE HIGOS

Composición

Higos secos, muy sanos y limpios .	1kg.
Licor base	10l.
Agua	2'5l.
Bayas de ginebra machacadas	50g.

Método

Póngase las bayas y los higos abiertos, en maceración en el agua, durante cinco días.

Cuélese luego ésta y agréguese el licor base, revolviendo bien, cuélese y embotéllese. Este licor se conserva difícilmente.

LICOR DE LAVILLE

Composición

Sulfato de quinina	0,10
Extracto de coloquintida	0,05
Vino de semillas de colchico	3,00
Tintura de seboro verde	12,00
Alcohol a 60°	12,00
Vino de Porto c.s.p	100,00

Dosis

Una cucharada de sopa cada 8 horas.

LICOR DE LIMON

Composición

Licor base	10l.
Cortezas de limón	200g.
Cortezas de naranja	100g.
Clavo de especias	5g.
Macis	5g.
Alcohol	500g.

Método

Todas las partes vegetales se tienen en maceración en el alcohol durante diez días; luego se filtra y se agrega al licor. Se le da color amarillo.

LICOR DE LILAS

Composición

Aguardiente.....	10l.
Zumo de lilas.....	5l.
Canela en rama.....	0'20g.
Azúcar	2'5kg.
Agua.....	5kg.

Método

En un garrafón de cristal, se pone en maceración el aguardiente, el zumo y la canela, y se dejan cuatro semanas, agitándolo de vez en cuando. Se cuela y se le agrega el jarabe preparado con la disolución del azúcar en agua caliente, revolviendo bien, se filtra por último y embotella.

LICOR DE MANDARINA

Composición

Aguardiente de orujo.....	10l.
Cortezas de mandarina	20 piezas.
Azúcar	1'5kg.
Agua.....	1l.

Método

Hágase el jarabe con el agua y el azúcar y agréguese a la maceración, que previamente habremos preparado, manteniendo las cortezas de las mandarinas en el aguardiente durante quince días.

LICOR DE MENTA

Composición

Sumidades y hojas de menta	5kg.
Alcohol de 85°	3l.
Azúcar	4kg.
Agua.....	8l.

Método

Se tiene en maceración durante diez días, la menta en el alcohol; se destila y, por último, se agrega al destilado el jarabe hecho con el agua y el azúcar, y se filtra.

LICOR DE MENTA BLANCO

Composición

Licor base	5l.
Esencia de menta.....	3g.
Esencia de hierbabuena	1g.
Esencia clave de especia.....	0'5g.

Método

Mezclar y filtrar.

LICOR DE ROMERO

Composición

Licor base	10l.
Esencia de romero.....	3g.
Esencia de bergamota.....	2g.
Esencia de coriandro	1g.

Método

Mezclar, filtrar y dar color verde.

INTERPRETACION

A continuación siguiendo la línea que hemos planteado en el capítulo de vinos medicinales realizaremos una relación de sustancias comunes a la composición de los licores, y excipiente utilizado para disolver estas sustancias, así como los grados de alcohol empleados en la composición.

Sustancias comunes a la composición de los licores:

Agua: L. de cacao; L. de café; L. de los cazadores; L. de frambuesas; L. de higos; L. de lilas; L. de mandarina y L. de menta.

Azúcar: L. de albaricoque, L. de cacao, L. de café, L. de los cazadores, L. de ciruelas; L. de frambuesas; L. de lilas; L. de mandarinas y L. de menta.

Canela: L. aromático; L. de albaricoque; L. de los cazadores; L. de ciruelas; L. de florecia; L. de flores; L. de hierbabuena y L. de lilas.

Clavo: L. de los cazadores; L. de florecia; L. de limón y L. de menta blanco.

Corteza de limón: L. de florecia; L. de flores y L. de limón.

Corteza de naranja: L. de los cazadores; L. de hierbabuena y L. de limón.

Limón: L. aromático.

Vainilla: L. aromático, L. de cacao y L. de flores.

Excipientes utilizados:

Licor base: L. aromático; L. de cálamo aromático; L. de florecia; L. de flores; L. de hierbabuena; L. de higos; L. de limón; L. de menta blanco y L. de romero.

Vino:

Blanco: L. de albaricoque y L. de ciruelas.

De Porto: L. de Laville.

Aguardiente:

Coñac: L. de albaricoque.

De orujo: L. de mandarina.

Ron: L. de los cazadores y L. de ciruelas.

Sin especificar: L. de lilas.

El único que utiliza en su composición un vino medicinal, es el licor de Laville, que emplea el vino de semillas de colchico.

Grados de alcohol empleado en la composición de los licores:

Sin especificar: L. de cáalamo aromático y L. de limón.

56°: L. de cacao y L. de café.

60°: L. de Laville.

85°: L. de menta.

90°: L. de los cazadores y L. de frambuesas.

4.-ELIXIRES

Corrientemente, en medicina antigua era muy usual el administrar unos licores alcohólicos, por lo general a base de vinos de buena calidad, a los que se daba el nombre de elixires, quizá el elixir que tuvo más éxito en el siglo XVI, fuera el ELIXIR DE LARGA VIDA, y que se preparaba de la forma siguiente:

Composición

Aloe sucotrino 1 dracma.

Raíz fresca de celidonia 1 dracma.

Raíz de genciana 1 dracma.

Azafrán	1 dracma.
Ruibarbo fino	1 dracma.
Agarico blanco	1 dracma.
Triaca magna.....	1 dracma.
Corteza de quina triturada	1 dracma.
Aguardiente bueno	1 pinta.

Método

Reducidos todos los componentes, excepto la raíz de celidonia fresca que se contunde, se ponen en una botella con el aguardiente, dejándolo en digestión durante nueve días, agitando diariamente, al noveno día se agrega otra pinta de aguardiente y se deja en reposo, se decanta y filtra.

ELIXIR APERITIVO DE AJENJO

Composición

Ajenjo	50g.
Genciana	25g.
Corteza naranja	25g.
Elauteria.....	25g.
Aloe	10g.
Ruibarbo	20g.
Vino de Jerez	1l.

Método

Macerar durante diez días y filtrar.

ELIXIR DE CORTEZA DE NARANJA

Composición

Corteza de naranja contundida ...	25g.
Corteza de canela.....	4g.
Extracto de cardo bendito	2g.
Extracto de cascarilla	2g.
Extracto de genciana.....	2g.
Extracto de ajeno	2g.
Vino aromático dulce	100g.
Carbonato sódico	2g.

Método

Se maceran las cortezas en el vino durante diez días, se filtra, exprimiendo, y se agregan los extractos y el carbonato.

Usos

Estomáquico, aperitivo y digestivo.

ELIXIR DIGESTIVO DE ANGELICA

Composición

Semillas de angélica	25g.
Hojas de angélica	20g.
Almendras amargas machacadas.	25g.
Vino de Málaga.....	1l.

Método

Macerar todo en el vino durante diez días y filtrar.

ELIXIR DE GUARANA O PAULINIA

Composición

Guarana en polvo grueso.....	60g.
Alcohol de 60°°	120g.
Vino de Málaga blanco.....	500g.
Jarabe simple.....	350g.
Agua destilada.....	c. s.

Método

Macérese la guarana en el alcohol durante doce horas, añádase el vino de Málaga y déjese macerar ocho días. Cuélese con expresión y al líquido obtenido añádase el jarabe simple. El marco se trata con la cantidad de agua estrictamente necesaria para obtener con expresión un peso de líquido suficiente para completar 1000g. Se deja en contacto algunos días y se filtra. Cada cucharada grande contiene aproximadamente los productos solubles de un gramo de guarana.

ELIXIR HEPATICO

Composición

Hojas de aloe.....	50g.
Hojas de alcachofa	50g.
Mirra.....	20g.
Ruibarbo	30g.
Vino de Jerez	ll.

ELIXIR DE HIERBAS (NECTAR DE YERBAS)

Composición

Rizoma de cálamo	15g.
Raíz de genciana	15g.
Enula campana.....	10g.
Anís (frutos).....	10g.
Manzanilla	10g.
Hinojo.....	10g.
Ajemjo	40g.
Fresas	50g.
Flores de milenrama	30g.
Cerezas.....	100g.
Frutos de serval.....	250g.
Vino de Málaga.....	500g.
Alcohol de 90°	50g.

Método

Contundir en el mortero, todos los frutos y raíces, y poner todos los ingredientes a macerar en el alcohol durante siete horas, juntar todos los ingredientes en botella de boca ancha y mantener durante diez días, agitando diariamente. Filtrar.

Usos

Tiene propiedades digestivas, tónicas y antiflatulentas.

ELIXIR LAXATIVO DE CASCARA SAGRADA

Composición

Extracto de cáscara sagrada.....	300g.
Alcohol de 90°	100g.
Agua destilada.....	100g.
Elixir acuoso de regaliz	50g.
Jarabe simple	450g.

Método

Dejar reposar todos los componentes durante diez días y filtrar.

ELIXIR DE PANCREATINA

Composición

Pancreatina extractiva pura.....	10g.
Vino de Málaga, blanco	500g.
Jarabe de azúcar	400g.
Alcohol a 80°	90g.

Observaciones

20g. contienen 0,20 de pancreatina extractiva.

ELIXIR DE PEPTONA

Composición

Peptona seca de carne	50g.
Vino de Frontignan.....	500g.
Jarabe de azúcar	350g.
Alcohol 80°	100g.

Observaciones

20g. contienen 1g. de peptona.

ELIXIR PECTORAL DEL REY DE DINAMARCA

Composición

Extracto de regaliz	40g.
Agua de hinojo.....	150g.
Esencia de anís.....	1g.
Esencia de romero.....	1g.
Esencia de eucalipto	1g.

Método

Disolver las esencias en el alcohol y agregar el agua de hinojo.

ELIXIR SEDANTE DE MANZANILLA

Composición

Flores de manzanilla	125g.
Cort. de nar. Amarga	5g.
Canela de Ceilán	2g.
Azúcar	800g.
Alcohol de 90°	200g.
Agua.....	700g.

Método

Mantener las plantas en el alcohol durante diez horas, y agregarlo al jarabe, previamente preparado con el agua y el azúcar.

ELIXIR TONICO DE HERCULES

Composición

Corteza de quina	10g.
------------------------	------

Nuez de cola triturada	10g.
Hojas de coca.....	10g.
Cáscaras de naranja	10g.
Raíz de altea.....	10g.
Canela de Ceilán.....	10g.
Vino tipo Málaga	1l.

ELIXIR TONI-FOSFATADO

Composición

Fosfato monocálcico cristalizado	10g.
Extracto de hojas de nogal.....	10g.
Jarabe de azúcar	50g.
Vino de colombo al Málaga.....	250g.
Vino de coca al Málaga	250g.

Método

Disuélvase el fosfato en la mezcla de los dos vinos, añádase en seguida el extracto de nogal disuelto en jarabe de azúcar, déjese reposar y fíltrese.

Dosis

3 ó 4 cucharadas de las de sopa por día para los adultos antes de la comida; para los niños 2 a 4 cucharadas de las de postre, según la edad.

INTERPRETACION

Sustancias que forman parte de la composición de los elixires:

Ajenjo: E. aperitivo de ajeno; E. de corteza de naranjas y E. de hierbas.

Aloe: E. de larga vida; E. aperitivo de ajeno y E. hepático.

Anis: E. de hierbas y E. pectoral del rey de Dinamarca.

Canela: E. de corteza de naranja; E. sedante de manzanilla y E. tónico de Hércules.

Corteza de naranja: E. de corteza de naranjas y E. sedante de manzanilla.

Genciana: E. aperitivo de ajeno, E. de corteza de naranja (extracto); E. de hierbas y E. de larga vida (raiz).

Jarabe de azúcar: E. de pancreatina; E. de peptona y E. toni-fosfatado.

Manzanilla: E. de hierbas y E. sedante de manzanilla (flores).

Quina: E. de larga vida (corteza) y E. tónico de Hércules.

Regaliz: E. laxativo de cáscara sagrada (elixir acuoso) y E. pectoral del rey de Dinamarca (extracto).

Ruibarbo: E. aperitivo de ajeno; E. hepático y E. de larga vida.

Excipiente empleado en la preparación de elixires:

Aguardiente bueno: E. de larga vida

Vinos:

Aromático dulce: E. de corteza de naranja.

Frontignan: E. de peptona.

Jerez: E. aperitivo de ajeno y E. hepático

Málaga: E. digestivo de angélica; E. de guarana; E. de hierbas; E. de pancreatina; E. tónico de Hércules y E. toni-fosfatado.

Grados de alcohol:

60°: E. de guarana.

80°: E. de pancreatina y E. de peptona.

90°: E. de hierbas; E. laxativo de cáscara sagrada y E. sedante de manzanilla.

5.-RATAFIAS

Se conocen por ratafias, a los licores preparados con frutas, verduras, semillas, etc.

Este tipo de preparación fue muy utilizada por los agricultores en el siglo pasado, a las que atribuían propiedades medicinales, estomáquicas, aperitivas, etc.

RATAFIA DE ALBARICOQUES

Composición

Albaricoques maduros	5kg.
Azúcar	2kg.
Vino blanco añejo.....	8l.
Alcohol de 85.....	2l.
Canela.....	10g.

Método

Bien lavados los albaricoques, se ponen a hervir, preferentemente troceados, en el vino, durante diez minutos, añadiendo después la canela, el azúcar, y, fuera del fuego, el alcohol.

Se prosigue otra vez la cocción durante cinco minutos, y se deja la mezcla en reposo, tapada, durante cinco días, se decanta el líquido y se filtra.

RATAFIA DE CEREZAS

Composición

Cerezas dulces maduras.....	2kg.
Cerezas amargas (agrias).....	0'5kg.

Hervir las cerezas en agua suficiente para apartar tres litros de líquido, filtrar y añadir:

Espíritu de huesos de melocotón.....	500g.
Alcohol de 85°.....	400g.

Azúcar 2'5kg.

Agua..... 3l.

Método

Se mezcla todo con el alcohol y, por último, se agrega el jarabe caliente, previamente preparado con el azúcar y el agua. Se deja reposar y se filtra.

RATAFIA DE CIRUELAS

Composición

Ciruelas claudias 5kg.

Azúcar 2kg.

Canela molida 10g.

Alcohol de 90° 2l.

Vino añejo 10l.

Método

Una vez desprovistas las ciruelas de la piel y el hueso, se trocean y ponen a hervir en el vino durante diez minutos, añadiendo la canela y el azúcar, y, por último, el alcohol (retirado del fuego), se da un último hervor, y, bien tapado el recipiente, se deja reposar durante siete días, se decanta el líquido con presión, se deja reposar un día más, se decanta y filtra.

RATAFIA DE ANIS

Composición

Semillas de anís..... 100g.

Alcohol de 60° 2l.

Agua..... 2l.

Azúcar 1'5kg.

Método

Se ponen a macerar las semillas del anís en el alcohol, durante dos semanas bien tapado se cuela. Se incorpora el azúcar disuelto en el agua caliente, se deja reposar y se filtra.

RATAFIA DE LIMON

Composición

Corteza de limón	12 piezas.
Aguardiente fino.....	6 l.
Azúcar	1'5kg.
Agua	0'5l.

Método

Mantener en infusión las cortezas en el aguardiente, durante un mes; se cuela luego y se agrega la disolución del azúcar en el agua y se filtra.

RATAFIA DE MEMBRILLOS

Composición

Zumo de membrillos	3l.
Canela	8g.
Clavo de especias	3g.
Macis	1g.
Almendras amargas	2g.
Alcohol	1l.
Azúcar	750g.
Agua	750g.

Método

Mantener en infusión todos los componentes, excepto el agua y el azúcar, durante tres días, agregar el jarabe preparado con el agua caliente y el azúcar, y filtrar.

RATAFIA DE NARANJAS

Composición

Naranjas dulces de zumo 2kg.

Aguardiente fino 3kg.

Azúcar 1kg.

Agua 0,5l.

Método

Las naranjas peladas y en trozos, se tienen en infusión durante un mes en el aguardiente; luego se cuegan y se agrega el jarabe preparado con el agua y el azúcar. Por último, se filtra.

RATAFIA DE NUECES

Composición

Nueces verdes con su cáscara 1kg.

Aguardiente fino 2kg.

Azúcar 1kg.

Canela en polvo 15g.

Clavo de especias 4g.

Método

Téngase durante un mes, las nueces bien machacadas en el aguardiente, con la canela y el

clavo. Cuélese por lienzo y agréguese la disolución del azúcar en agua caliente. Déjese en reposo 30 días y fíltrese.

RATAFIA DE PERAS

Composición

Zumo de peras maduras.....	1l.
Alcohol de 85°.....	4l.
Azúcar	2'5kg.
Agua	5l.

Método

Disolver el azúcar en el agua caliente y agregar el resto de los componentes. Filtrar.

RATAFIA DE TÉ

Composición

Té verde.....	300g.
Agua	3l.
Aguardiente fino.....	4l.
Azúcar	1'5kg.

Método

Hágase una infusión del té en el agua; agréguese el aguardiente y téngase en reposo 24 horas antes de agregarle el jarabe, que se habrá preparado con el azúcar y una parte del agua. Se filtra y embotella.

RATAFIA DE UVA MOSCATEL

Composición

Uva moscatel madura y sana2kg.
Alcohol de 85.....2l.
Azúcar2'5kg.
Agua..... 1'5l.

Método

Las uvas machacadas se tienen en maceración en el alcohol, durante un mes; luego se cuela por expresión, y al líquido se le incorpora la disolución del azúcar en el agua. Filtrese.

INTERPRETACION

Sustancias que entran a formar parte de la composición de las ratafías:

Agua: R. de anís; R. de cerezas; R. de limón; R. de membrillos; R. de naranjas; R. de peras; R. de té y R. de uva moscatel.

Azúcar: R. de albaricoques; R. de anís; R. de cerezas; R. de ciruelas; R. de limón; R. de membrillos; R. de naranjas; R. de nueces; R. de peras; R. de té y R. de uva moscatel.

Canela: R. de albaricoque; R. de ciruelas; R. de membrillos y R. de nueces.

Excipientes empleados:

Aguardiente fino: R. de limón; R. de naranja; R. de nueces y R. de té.

Vino:

Añejo: R. de albaricoque y R. de ciruelas.

Grados de alcohol:

Sin especificar: R. de membrillos.

60°: R. de anís.

85°: R. de albaricoque; R. de cerezas; R. de peras y R. de uva moscatel.

90°: R. de ciruelas.

6.-PONCHES

Habitualmente, se daba el nombre de "ponches" a los licores en los que en su composición, como parte fundamental, estaba el ron de Jamaica, los más conocidos son:

PONCHE DE ANANÁS

Composición

Ron de Jamaica	5l.
Agua	6l.
Azúcar	6kg.
Acido cítrico	30g.
Esencia de limón	3g.
Esencia de naranjas.....	1g.
Esencia de neroli	1g.
Esencia de vainilla	20g.
Zumo de ananás	1l.
Alcohol de 95°.....	2l.

Método

Disolver el azúcar en el agua caliente, y agregar el zumo. Mezclar las esencias en el alcohol, y unir las dos mezclas agitando, dejar reposar y filtrar.

PONCHE DE BORGOÑA

Composición

Ron de Jamaica	3l.
----------------------	-----

Esencia de ron.....	40g.
Azúcar	4kg.
Vino de Borgoña.....	2l.
Esencia de limón	2g.
Acido cítrico	20g.
Alcohol de 90°	2l.

Método

Disolver el azúcar en el vino caliente y se unen, fuera del fuego, todos los demás componentes, sin dejar de mover.

PONCHE DE COÑAC Y RON

Composición

Coñac	6l
Ron.....	2'5l.
Esencia de limón	40g.
Acido cítrico	7g.
Infusión fuerte de té	100g.
Azúcar	3'5kg.
Agua	1'5kg.

Método

Disolver el azúcar con el agua y la infusión de té, y agregar todos los componentes, removiendo, dejar reposar y filtrar.

PONCHE INGLÉS

Composición

Ron de Jamaica	5l.
Agua	5l.
Azúcar	5kg.
Alcohol de 90°	2l.
Acido cítrico cristal	20g.
Esencia de limón	5g.
Tintura de vainilla.....	20g.
Tintura de canela.....	5g.

Método

Disolver el ácido cítrico en el agua, calentar y agregar el azúcar. Agregar la esencia y la tintura en el alcohol, mezclar todo y filtrar.

PONCHE SUECO

Composición

Ron de Jamaica	3l.
Agua	3l.
Azúcar	3kg.
Acido cítrico	10g.
Esencia de limón	12g.
Esencia de naranjas.....	5g.
Agua de frambuesas	25g.
Tintura de canela.....	15g.
Alcohol	1'5l.

Método

Disolver en el agua el ácido cítrico y el azúcar, y agregar el ron. Por último, disueltas las esencias en el alcohol, añadir removiendo. Filtrar.

PONCHE DE RON

Composición

Ron de Jamaica	2l.
Alcohol de 90°	2'5l.
Esencia de ron.....	35g.
Esencia de limón	50g.
Esencia de vainilla	7'5g.
Azúcar	4kg.
Acido cítrico	20g.
Agua.....	5l.

Método

Disolver en el agua el ácido cítrico y el azúcar, agregar el ron y el alcohol, en el que previamente se habrán disuelto las esencias, remover y filtrar.

INTERPRETACION

Sustancias que entran a formar parte de la composición de los ponches:

Acido cítrico: P. de ananas; P. de Borgoña; P. coñac y ron; P. inglés y P. de ron.

Agua: P. de ananas; P. de coñac y ron; P. inglés y P. sueco.

Azúcar: P. de ananas; P. de Borgoña; P. de coñac y ron y P. inglés.

Esencia de limón: P. de ananas; P. de Borgoña; P. inglés; P. de ron y P. sueco.

Tintura de canela: P. inglés; P. de ron y P. sueco.

Excipientes:

Coñac: P. de coñac y ron.

Ron de Jamaica: P. de ananas; P. de Borgoña; P. de coñac y ron y P. inglés.

Grados de alcohol:

Sin especificar: P. sueco.

90°: P. de Borgoña; P. inglés y P. de ron.

95°: P. de ananas.

7.-OTROS PREPARADOS CON VINO:

POCION CORDIAL

Composición

Vino tinto..... 125g.

Jarabe simple.....25g.

Tintura de canela.....8g.

INYECCION DE VINO PARA LA URETRA(Ricord)

Composición

Agua destilada de rosas 100g.

Vino tinto.....50g.

Se aumenta la cantidad de vino, y se concluye por emplearlo solo, si irrita.

INYECCION IRRITANTE

Composición

Vino caliente500g.

Alcohol rectificado50g.

LOCION O FOMENTO CON VINO(Codex)

Composición

Vino tinto 1000g.

Miel 100g.

Método

Disuélvase en frío.

CATAPLASMA DE VINO(Payan)

Composición

Miga de pan y vino tinto c.s.

Método

Hágase según arte, una cataplasma por ebullición.

Dosis

Dos cataplasmas al día.

Usos

Contra la podredumbre de hospital.

BALSAMO SAMARITANO(Tornamira)

Composición

Aceite de olivas..... 100g.

Vino tinto 100g.

Método

Mézclese y evapórese hasta que se quede reducido a la mitad.

Usos

En heridas y quemaduras.

ROJO DE KOLA

Método

Se puede preparar:

-Un jarabe vinoso, que contiene el quinto de su peso de kola fresca; gracias al vino resiste la fermentación, pero es oscuro y se oscurece más aún por el cotidiano destapar de los frascos.

-Un elixir a base de vino de Grenache que contiene un décimo de su peso de kola fresca.

CREMA DE KOLA

Composición

Extracto fluido de kola 10g.

Yema de huevo para emulsionar .20g.

Glucosa 10g.

Jarabe..... 20g.

Tintura de vainilla.....5g.

Coñac.....35g.

CREMA DE ANIS DE BAYONA

Composición

Azúcar blanco de pilón 6 libras 9 onzas.

Agua pura 6 cuartillos.

Método

Se ponen en un barreño el azúcar blanco de pilon hecho pedazos y el agua pura; se deja en contacto durante cerca de doce horas, meneando de cuando en cuando, hasta que el azúcar este enteramente disuelto, formando un jarabe; después se pone en otro cuenco:

Espíritu de vino 33° 3 cuartillos.

Quinta esencia de anís de Bayona . 1 dracma.

Cuando la mezcla está hecha, se derrama el espíritu aromático en el jarabe por pequeñas porciones, cuidando revolverlo al mismo tiempo, el licor se emblanquece, y se continúa removiendo hasta que se vuelva claro.

Otra fórmula es la siguiente:

Azúcar blanco..... 111 libras.

Agua pura..... 25 azumbres y media.

Espíritu de vino 33° 12 azumbres y 3 cuartillos.

Quinta esencia de anís de Bayona . 3 onzas y media.

MIXTURA ITALIANA FACCOUD

Composición

Vino de Málaga..... 1000g.

Diascordio 30g.

Láudano de Sydenham 6g.

Santónico 3g.

Método

Mézclese.

Usos

Contra el cólera.

GOTAS RUSAS CONTRA EL COLERA

Composición

Vino de opio4g.
Vino de ipecacuana8g.
Esencia de menta.....15g.
Tintura etérea de valeriana..... 15 decigramos.

Método

Mézclese.

Dosis

De 15 a 20 gotas en una infusión de tila o manzanilla, 4ó 5 veces por día.

BEBIDA IMPERIAL

Composición

Cidra.....20p.
Jarabe de fécula de patata.....3p.
Goma arábica.....1p.
Zumo de ciruelas.....1p.

Método

Se mezcla al total unas gotas de elixir proprietatis paracelsi.

Usos

Es una panacea.

SIDRAS Y BEBIDAS SIMILARES

Se considera "sidra natural" o "sidra genuina" aquella que es obtenida por la fermentación alcohólica del zumo o jugo de manzanas frescas o simplemente estacionadas.

La "sidra espumante" o "sidra espumosa" corresponde al producto natural caracterizado por

una efervescencia propia.

La "sidra gaseosa" califica el producto natural cuya efervescencia es derivada de la introducción directa de gas carbónico.

Otro tipo, es la de "jugo o zumo de manzanas" es exclusiva del producto resultante de la presión de frutas sanas sin manipulación ulterior.

La "bebida artificial" es la que designa a las preparaciones que imitan a los productos naturales.

En lo concerniente a tipos de producto, el decreto del Gobierno francés, dictado el 28 de julio de 1908, establece para la bebida preparada con jugos de manzanas o peras un contenido de tres y cinco décimos(3,5) de alcohol real o total por cien en volumen; doce gramos de extracto seco reducido a 100° por litro y un gramo y dos décimos de materias minerales(cenizas) totales por litro, clasificando como "petit cidre" o "petit poiré" a las bebidas que no satisfacen las mencionadas condiciones.

Estos límites han sido objetados por numerosos autores, quienes consideran que con ellos se favorece el aguamiento de manera considerable.

Sanglé Ferrière, autor de un estudio sobre las sidras, llega a la conclusión de que no deben tolerarse productos que contengan menos de tres por ciento de alcohol en volumen, diez y ocho gramos de extracto a 100° por litro o un gramo y siete décimos de materias minerales, totales por litro.

En los EEUU, el Comité de la Asociación Oficial de Química Agrícola, redactó para su aprobación el siguiente tipo o "standart" para la sidra: Alcohol no más de ocho por ciento; extracto no menos de un gramo y ocho décimos por ciento, determinado por evaporación en estufa cerrada a la presión atmosférica normal y a la temperatura del agua hirviendo;

cenizas no menos de dos décimos de gramos por ciento.

Estos procedimientos no difieren sensiblemente de los propuestos por Sanglé Ferrière, salvo en lo referente al contenido en alcohol, que los norteamericanos, con perfecta lógica, no establecen en su contenido mínimo, desde que es posible aumentar o disminuir su proporción por la adición lícita de azúcares al mosto y regulada por los procesos habituales de la fermentación.

En Suiza se acepta como composición normal de la sidra y de la bebida elaborada con peras a aquellas que contienen de cuatro a ocho por ciento de alcohol en volumen; de veinte a treinta y cinco gramos de extracto libre de azúcar por litro; de cuatro a doce gramos de acidez total por litro calentada en ácido málico y de dos gramos a tres y cinco décimos de cenizas por litro.

Entre estos coeficientes estarían comprendidas también las sidras españolas de Oviedo y Asturias.

La sidra bien elaborada debe responder a los siguientes límites mínimos: alcohol, 4% en volumen, extracto seco libre de azúcares, 18g. por litro; datos a los que agregamos un coeficiente máximo de 2g. por mil para la acidez volátil, calculada en ácido acético.

Manufactura de la sidra y bebidas similares

Para la fabricación de una buena sidra es indispensable la selección de manzanas sazoadas, evitando en toda forma la presencia de frutas verdes o averiadas, que producirían una bebida de precaria conservación o inferior calidad y la de especies de distintas épocas de maduración con las que se obtendrían productos indefinidos y heterogéneos.

La elección de la variedad de manzanas es también cuestión importante por cuanto las hay de sabor ácido, dulce o amargo, residiendo la habilidad del industrial en la mezcla adecuada de ellas y considerando que con las manzanas de sabor ácido se obtienen bebidas conservables, en tanto que con las dulces se producen sidras ricas en alcohol y con las amargas de propiedades estomacales y aromáticas.

Los frutos que han alcanzado a tener la mayor proporción de azúcares, deben ser manufacturados de inmediato para impedir la pérdida de parte de su contenido azucarado; para las otras variedades es conveniente dejarlas apiladas en capas de 20 a 30 centímetros de altura, hasta tanto se produzca una lenta fermentación que aumente sus elementos sacarinos.

Las levaduras predominantes y que provocan la fermentación del jugo de manzanas para su transformación en sidra son el *Saccharomyces apiculatus* y el *Saccharomyces mali*, existentes según Hansen en las cáscaras de las frutas y en las tierras donde crecen las plantas que las producen.

Para la preparación del mosto, las manzanas son trituradas en molinos especiales, obteniéndose una pulpa gruesa que es sometida después a la presión en prensas hidráulicas adecuadas, obteniéndose el zumo o jugo que pasa a las cubas de fermentación. Según Texeira la cantidad de mosto producida por la pulpa varía entre 30 y 35% llegando en ciertos casos hasta el 80%.

La masa residual se humedece con agua caliente, se deja en reposo durante 24 horas y se prensa nuevamente, teniéndose un líquido que se deja fermentar por separado y que produce una sidra inferior que se expende generalmente en barriles.

La fermentación del jugo de manzanas se efectúa en toneles de encina, semejante a los del

vino; durante este proceso los azúcares se transforman en alcohol, con lo que el sabor azucarado del mosto se aminora al propio tiempo que adquiere una efervescencia especial debido a la producción del anhídrido carbónico.

La operación tiene una duración de dos a tres semanas, siendo la temperatura más favorable la comprendida entre 16 a 20°; durante esta la sidra se clarifica espontáneamente abandonando gran cantidad de heces y materias al estado coloidal.

Terminada la fermentación, el líquido es trasegado varias veces y filtrado, después de lo cual se le deja en reposo, para colocarlo en las botellas que serán saturadas con gas carbónico o tratado convenientemente para que su efervescencia sea natural, siguiendo los mismos métodos que para los vinos espumantes de Champagne⁴¹⁴.(55)Pag 335 Antonio Ceriotti "Notas de Química Bromatológica"(1923).

Conclusiones a este capítulo:

Los vinos medicinales son preparaciones farmacéuticas, que como hemos constatado en este capítulo, se empleaban con gran frecuencia a lo largo de los siglos XVIII, XIX y parte del XX (ya que la Farmacopea Española en su última edición de 1954, todavía menciona alguno de ellos).

Estas preparaciones líquidas, sumamente agradables al paladar al emplear la mayoría vinos dulces tipo Málaga, para enmascarar el sabor amargo y desagradable de ciertas sustancias astringentes, se han denominado de diversas maneras: Vinos medicinales, tinturas vinosas,

⁴¹⁴ CERIOTTI, A., "Notas de química bromatológica", 1923, pp. 335.

enolados o enolaturros o bien el nombre en latín.

Hemos encontrado 287 fórmulas, algunas de ellas pueden ser la misma si bien como se han denominado de diferente forma, y según los autores de los Tratados de Materia Médica, sufren ligeras modificaciones, las consideramos distintas.

Hemos podido comprobar que los vinos más utilizados en la elaboración de estos enolados son el vino blanco y el de Málaga. Empleados en 90 y 45 fórmulas respectivamente, en los tratados de Materia Médica y Farmacopeas españolas, si bien, las extranjeras prefieren sus propios vinos, así la Farmacopea portuguesa emplea el vino de Oporto y la italiana el de Marsala.

Sus efectos y usos son muy variados siendo frecuente que un mismo vino medicinal se emplee para remediar o prevenir varias dolencias.

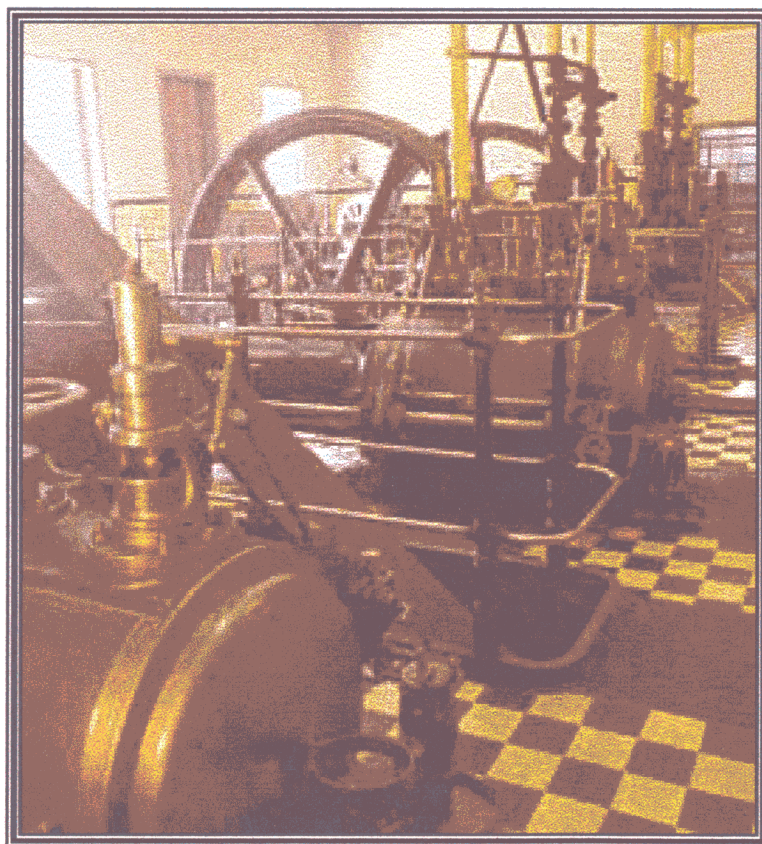
Las dosis se expresan en onzas, dracmas, escrupulos, partes o gramos dependiendo de la antigüedad del tratado.

La mayoría reciben el nombre bien del principio activo que entra a formar parte de su composición, o bien del efecto que producen.

Dentro de este capítulo también hemos incluido otras formas farmacéuticas líquidas donde interviene el alcohol como excipiente que también poseen fines medicinales si bien éstos no se especifican en la mayoría de los casos aunque son fáciles de suponer; este es el caso de los licores, elixires, ratafías, y ponches fundamentalmente que en menor número que los vinos medicinales aparecen como terapéuticos en este periodo de tiempo elegido en la elaboración de nuestra investigación y que por su importancia los hemos enumerado en este apartado. También hemos incluido en este subcapítulo las sidras por ser una bebida de gran importancia en España.

CAPÍTULO 5

LA FARMACIA Y EL ARTE DEL CARTEL: ANUNCIOS DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS EN ESPAÑA DURANTE LOS SIGLOS XIX Y XX.



CAPÍTULO 5

LA FARMACIA Y EL ARTE DEL CARTEL: ANUNCIOS DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS EN ESPAÑA DURANTE LOS SIGLOS XIX Y XX.

La publicidad farmacéutica fue un medio de promoción utilizado en el Renacimiento. En época posterior, la industrialización del medicamento y la competencia entre los laboratorios alimentó toda una serie de recursos artísticos utilizados para fomentar el consumo de fármacos.

La publicidad de medicamentos dió el primer gran paso de su historia a comienzos del siglo XVII con la divulgación masiva del uso de la imprenta y la creación del cartel mural impreso. Es a mediados del siglo XVII cuando la publicidad comienza a invadir la prensa. En ella aparecen los primeros anuncios de medicamentos contra la peste y las fiebres pútridas-principalmente Orvietán y Triaca Magna.

El siglo XVIII conoció la proliferación de gran cantidad de remedios secretos creados y divulgados, especialmente en Francia e Inglaterra, por personajes muy alejados de las profesiones sanitarias; ofrecían propaganda impresa toda clase de preparaciones medicinales.

La espectacular irrupción en la terapéutica del siglo XIX de los principios activos recién descubiertos-morfina, atropina, cocaína, glucósidos-y de las nuevas sustancias medicinales de síntesis-barbitúricos, analgésicos, anestésicos-dieron lugar al nacimiento y rápida evolución de la farmacología y de las ciencias médicas, propiciando la aparición, del llamado específico, que impulsó la conversión de la farmacia artesanal en industria farmacéutica, quedando el farmacéutico como un simple expendedor.

En las primeras décadas del siglo XIX, la gran demanda social de este tipo de medicamentos y los abusos cometidos en su comercialización, propiciaron la crucial transformación del remedio secreto en especialidad farmacéutica. Ambos, el específico y la especialidad farmacéutica utilizaron, los diferentes sistemas de divulgación que la publicidad moderna puso a su alcance.

El nacimiento de la cromolitografía, es decir, la aplicación de tintas de colores a la litografía, encaminará los pasos de la añeja publicidad escrita a la publicidad gobernada por la imagen. La cromolitografía se confirmará como publicidad de bajo coste, de gran tiraje y de muy buena calidad. Esta nueva técnica, aplicada a la propaganda de medicamentos, contribuirá a la consolidación definitiva de la especialidad farmacéutica.

Cuando a mediados del siglo XIX surgen las primeras industrias farmacéuticas en Inglaterra, Estados Unidos y Francia, la publicidad dispone ya de esta técnica de impresión que aplicará profusamente a grandes campañas de propaganda de productos medicinales, tanto de específicos como de especialidades. Es en este período cuando nace lo que actualmente se define como cartel, es decir, un soporte publicitario que integra artísticamente texto e imagen para comunicar al público un determinado mensaje. Uno de los primeros carteles de propaganda farmacéutica que se conoce, el anuncio de píldoras Fletcher, fue impreso en Estados Unidos en 1840.

La burguesía industrial europea y norteamericana fue el elemento clave que supo ligar el fenómeno cartelístico a los mejores artistas de la época. En los últimos decenios del siglo XIX, industrias farmacéuticas como Ayer, Allock, Perry, Davis, Géraudel y Billón, entre otras, fueron capaces de inundar literalmente de carteles de vistosos colores pueblos y ciudades de la mayoría de los países occidentales.

La industrialización de la farmacia abrió a la publicidad un extraordinario campo de trabajo: el mundo del medicamento, y de ella recibió gran parte del impulso que la llevará a ser uno de los grandes poderes mediáticos del siglo XX.

Entre los factores determinantes que explicarían la rápida expansión y la elevada calidad alcanzada por el cartel publicitario en Cataluña, son: el desarrollo precoz de la industria catalana en general-y de la farmacéutica en particular- en relación a la del resto de España; la amplia aceptación por parte de los artistas catalanes del movimiento modernista, y la introducción en las artes gráficas de una nueva técnica, la cromolitografía, que si bien llegó a Cataluña con cierto retraso(1875) respecto a Inglaterra y Francia, fue muy bien recibida en el país, logrando una pronta y muy buena implantación.

Sin embargo, fueron los artistas modernistas quienes, en la última década del siglo XIX, consiguieron consagrar definitivamente el cartel como una nueva manifestación artística.

Artistas como Toulouse-Lautrec y Chéret en Francia, Beardsley y Crane en Inglaterra y Morgan, Penfield y Rhead en Estados Unidos, se adueñan de las calles anunciando bailes o conciertos y promocionando todo tipo de productos de consumo, incluyendo los farmacéuticos.

En Cataluña⁴¹⁵, artistas modernistas de la talla de Alexandre de Riquer y Ramon Casas realizaron carteles de propaganda farmacéutica o de divulgación sanitaria.

De Riquer colaboró con la industria francesa Billon para anunciar un suplemento alimentario vendido en farmacias: la Ovo Lécitine Billon. Ramón Casas pintó en 1900 su famoso cartel sobre la sífilis para el Sanatorio de Sifilíticos del Dr. Abreu. Es el momento más brillante del cartel publicitario catalán.

⁴¹⁵ .-JARDI, E., MANENT, R; *"El cartellisme a Catalunya"*, 1983, pp. 30 y ss.

Con la popularización del cartel, el arte inundó por vez primera las calles, llegando a todos los públicos. Las imágenes de carteles, con reproducciones de motivos y actitudes propias de la sociedad a la que iban destinados, consiguieron, al mismo tiempo, seducir a los industriales y atraer la atención de los consumidores. No fue sólo la industria farmacéutica la seducida por este tipo de publicidad, el farmacéutico de oficina adoptó el cartel como una de sus mejores armas propagandísticas en su lucha desigual contra la farmacia industrial.

Un rasgo que diferencia y caracteriza la publicidad farmacéutica es que mientras la mayor parte de la propaganda emitida iba destinada a una burguesía que se interesaba por productos de lujo como la moda, las carreras de coches o los perfumes, los anuncios de específicos se dirigían especialmente a las clases populares, que constituían en aquellos momentos más del 80% de la sociedad. Sin duda, éste fue uno de los motivos que llevaron a los fabricantes de productos terapéuticos a utilizar en su propaganda una retórica publicitaria de sabor popular, tanto en la forma como en el contenido.

Sólo en raras ocasiones el cartel farmacéutico explica al lector la composición de las especialidades; en cambio, con frecuencia describe minuciosamente toda una serie de síntomas, fáciles de identificar por el comprador. La propaganda de medicamentos, que trataba de convencer más que de informar, ponía al alcance de la clase obrera una amplia gama de panaceas, más asequibles para ellos que los servicios de médicos y hospitales, fomentando de esta manera la automedicación.

A comienzos del siglo XX, cuando el movimiento modernista deja de estar vigente y desaparece su unidad estilística, en Europa primero y posteriormente en Cataluña, se inicia un período de estancamiento del cartel. Este estancamiento-más en la calidad que en el número de carteles publicados-se ve agudizado en la inmediata posguerra por la

disminución de la publicidad de productos de consumo. El cartel ha dejado de ser novedad para el público y, una vez perdida su fuerza de impacto, la industria privada deja de prestarle su apoyo.

Sin embargo, durante la Primera Guerra Mundial el cartel había ampliado su horizonte, extendiendo su campo de trabajo a la política. Dejando atrás el colorido y la riqueza de imágenes de un modernismo caduco, el cartel político centró su interés en el mensaje, intentando, con éxito pleno, optimizar su eficacia propagandística. El cartel político, de gran impacto visual, es un buen ejemplo de la publicidad de entreguerras que influyó de forma notoria en la propaganda farmacéutica de la época.

En los años treinta se impuso decididamente la aplicación de la imagen fotográfica al cartel publicitario. Al mismo tiempo nacía una nueva técnica: la serigrafía, que si bien proporcionaba reproducciones de menor calidad artística, sustituyó progresivamente a la cromolitografía.

El cartel de finales de los años treinta se desliga del arte y de la pintura y crea su propia de la imagen, no realista sino esquemática, que resalta su poder de influencia del cartel político en el campo farmacéutico es el cartel editado en Berlín para promocionar un suplemento alimentario: el Tropon.

El cartel publicitario resurge a finales de los años cuarenta cuando aparece una nueva figura, la del diseñador gráfico, y se impone la técnica moderna de impresión en offset. Ya la iniciativa y la eficacia comunicativa predomina sobre la calidad artística.

El cartel se transforma en un medio más de comunicación que queda subordinado a otros medios más poderosos como la radio, primero, y después la televisión. Es el final de la época del cartel.

A continuación nos centraremos en los anuncios relacionados con bebidas alcohólicas medicinales, que surgen a finales y principios de siglo, como publicidad de farmacias-laboratorio, en los que se indica que se preparaban específicos; especialidades, productos químicos y medicamentos que no eran sino fórmulas magistrales. Entre ellos destaca:

COMABELLA-Elaboraba en su farmacia, instalada en Barcelona c/ Carmen nº 23, especialidades que registró su viuda en 1925:"Vino restaurador del Dr. Comabella", reconstituyente a base de extracto de hígado de bacalao.

ORTEGA⁴¹⁶ .-Este laboratorio pertenecía al farmacéutico Germán Ortega, que poseía oficina de farmacia en Madrid, c/del León nº 13. Estaba instalada en el Puente de Vallecas y en él se preparaban "Vinos de peptona".

Durante el siglo XIX los anuncios se podían dividir en varios tipos:

A) De medicamentos empleados con éxito durante cierto tiempo, en estos anuncios se ponía de manifiesto el número de años que el medicamento se había empleado con buenos resultados. Ej.- Vino uranado pesqui (durante 25 años).

B) Específicos agradables:

-Vino restaurador del Dr. Comabella. El anuncio rezaba: "No más aceite de hígado de bacalao", niños y adultos lo tomarán "cual el más exquisito vino de sobremesa".

-Vino pinedo, de sabor agradable.

C)Anuncios de medicamentos con privilegios.

-Vino vial, cuyo derecho exclusivo de elaboración en España había sido adquirido por el farmacéutico de Reus, D. Antonio Serra y Pamiés, lo que hace pensar que, como ahora, en aquel entonces se tenía más fe en lo extranjero que en lo autóctono.

D) Medicamentos aprobados por academias de medicina.

-Vermouth catalán Sallés, aprobado por la academia de medicina de Barcelona.

E) Específicos premiados:

-Vermouth catalán salles-Medalla de plata por el colegio de farmacéuticos de Barcelona.

-Vino restaurador del Dr. Comabella-Premios en las exposiciones universales de Barcelona, Amberes y Niza, además de una medalla de oro concedida por la academia nacional de París.

F) Medicamentos dispensados en farmacias importantes:

En algunos casos para inducir a que el farmacéutico tuviera los específicos en su oficina se decía que éstos únicamente se dispensaban en las farmacias mejores y más importantes como por ejemplo:

-Vino Fritz.

G) Propaganda efectuada citando el precio.

-Vino tónico fosfatado, se dispensaba en botellas al precio de 3 pts.

H) Medicamento con varias aplicaciones terapéuticas.

-Vino vital amargos-Contra la impotencia.

-Vino amargo- "único reconstituyente natural y completo".

-Vino pinedo.

-Vino zarzaparrilla del boticario D. Pedro Vicente Zabala.

I) Anuncios varios.

-Vino de vial, preparado por el farmacéutico Antonio Serra, era un "alimento fisiológico completo".

⁴¹⁶.-FRANCES, M.C., *"Estudio histórico de la especialidad farmacéutica en España"*, Boletín de la Sociedad

J) Anuncios de específicos extranjeros en nuestro país.

-Vino givard, sucedáneo del aceite de hígado de bacalao.

A continuación realizamos una revisión de las revistas científicas del siglo XIX y XX haciendo un seguimiento de la aparición de anuncios de bebidas alcohólicas medicinales (elixires, vinos, cervezas...) y la repetición del mismo anuncio a lo largo de un mismo año en los distintos meses en que aparecía la correspondiente revista.

REVISTAS DEL SIGLO XIX.

1.-"La Farmacia española", esta publicación la hemos revisado de cinco en cinco años a partir de 1875 hasta 1900. Los anuncios encontrados relacionados con el tema objeto de nuestro estudio son:

AÑO 1875:

En el nº 20 del 20 de mayo de 1875, en la página 319 aparece un anuncio del catálogo general de las especialidades de la farmacia general española de Pablo Fernandez Izquierdo, con los precios para los farmacéuticos y para el público y el uso que se hace de las especialidades. De éstas especialidades destacamos los elixires (señalados con una flecha).

AÑO 1885:

Destaca en esta revista la repetición en varios números de anuncios del vino hemático, vino de Trouette-Perret, elixir de A. Houdé, elixir del Dr. Laubie, que podemos observar en la siguiente tabla.

FARMACIA ESPAÑOLA

Año 1885

Bebida	Nº de Revista	Día	Mes	Página
Vino Hemático	7	12	Febrero	112
	9	26	Febrero	144
	11	12	Marzo	176
	13	26	Marzo	208
	15	9	Abril	240
	17	23	Abril	272
	19	7	Mayo	304
	21	21	Mayo	336
	46	12	Noviembre	736
	48	26	Noviembre	768
	50	10	Diciembre	800
	52	24	Diciembre	832
Elixir A. Houdé	29	16	Julio	464
	30	23	Julio	475
	31	30	Julio	496
	32	6	Agosto	511
	34	20	Agosto	544
	35	27	Agosto	560
	36	3	Septiembre	576
	38	17	Septiembre	608
	40	4	Octubre	640
	41	8	Octubre	656
	43	22	Octubre	688
	45	5	Noviembre	720
	47	19	Noviembre	752
	49	3	Diciembre	784
	50	10	Diciembre	800
	52	24	Diciembre	832
Vino de Trovette-Perret	9	26	Febrero	144
	11	12	Marzo	176
	13	26	Marzo	208
	15	9	Abril	240
	17	23	Abril	272
	19	7	Mayo	304
	20	14	Mayo	320
	21	21	Mayo	336
	22	28	Mayo	352
	23	4	Junio	368
	24	11	Junio	384
	25	18	Junio	400
	26	25	Junio	416
	27	2	Julio	432
	28	9	Julio	447
	29	29	Julio	464
	30	23	Julio	480
	32	6	Agosto	511

Vino de Trovete- Perret	33	13	Agosto	528
	34	20	Agosto	544
	35	27	Agosto	560
	37	10	Septiembre	592
	39	24	Septiembre	624
	41	8	Octubre	656
	45	5	Noviembre	720
	47	19	Noviembre	752
	49	3	Diciembre	784
	51	17	Diciembre	812
	53	31	Diciembre	839
Elixir Dr. Laubie	32	6	Agosto	512
	33	13	Agosto	528
	34	20	Agosto	544
	35	27	Agosto	560

Año 1890

Bebida	Nº de Revista	Día	Mes	Página
Elixir Hamptom	2	9	Enero	32
	4	23	Enero	64
	6	6	Febrero	96
	8	20	Febrero	128
	10	6	Marzo	160
	12	20	Marzo	192
	14	3	Abril	224
	16	17	Abril	256
	18	1	Mayo	285
	20	15	Mayo	320
	22	29	Mayo	352
	24	12	Junio	381
	26	26	Junio	413
Elixir de Protocloruro de Hierro con Hidrofosfitos	5	30	Enero	78
	6	6	Febrero	105
	9	27	Febrero	140
	11	13	Marzo	174
	13	27	Marzo	206
	15	10	Abril	238
	17	24	Abril	270
	19	8	Mayo	302
	21	22	Mayo	334
	23	5	Junio	366
	25	19	Junio	398
	27	3	Julio	431
	29	17	Julio	463
	31	31	Julio	495
	33	14	Agosto	527
	35	28	Agosto	559
	37	11	Septiembre	592

Elixir de Protocloruro de Hierro con Hidrofósfitos	39	25	Septiembre	624
	41	9	Octubre	654
	43	23	Octubre	688
	45	6	Noviembre	720
	47	20	Noviembre	752
	49	4	Diciembre	783
	51	18	Diciembre	814
Vino de Pepsina De Miguel Melgosa	38	18	Septiembre	598
Licor Balsámico Queralt	43	23	Octubre	685
	44	30	Octubre	703
	45	5	Noviembre	717
	46	13	Noviembre	735
	48	27	Noviembre	766
	49	4	Diciembre	781
	50	11	Diciembre	799
Vino de Paico y Coca	51	18	Diciembre	815
	48	27	Noviembre	761

Año 1895

Bebida	Nº de Revista	Día	Mes	Página
Vino restaurador Del Doctor Camabella	29	18	Julio	461
	30	25	Julio	477
	31	1	Agosto	493
	32	8	Agosto	509
	33	15	Agosto	525
	34	22	Agosto	541
	35	29	Agosto	557
	36	5	Septiembre	573
	37	12	Septiembre	589
	38	19	Septiembre	605
	39	26	Septiembre	620
	40	30	Octubre	635
	41	10	Octubre	652
	46	14	Noviembre	732
	47	21	Noviembre	748
Vino de opio Compuesto	51	19	Diciembre	812
	33	15	Agosto	520
Vino Quina	33	15	Agosto	521
Vino uranado pespi	36	5	Septiembre	575

Año 1900

Bebida	Nº de Revista	Día	Mes	Página
Elixir de Guaraná (Formula)	30	26	Julio	472
Elixir Toni-Fosfatado (Formula)	40	4	Octubre	631
Rojo Kole (Formula)	46	15	Noviembre	727

2.-“El restaurador farmaceutico”: En esta publicación solo hemos encontrado anuncios relacionados con el tema objeto de estudio en el año 1890. Están reflejados en la siguiente tabla:

EL RESTAURADOR FARMACÉUTICO

Año 1890

Bebida	Nº de Revista	Día	Mes	Página
Liquor Pepticus (Fórmula)	1	15	Enero	12
Vino de cáscara Sagrada (Fórmula)	13	15	Julio	202
Vino de Pepsina (Fórmula)	13	15	Julio	203
Vino de Yodo (Fórmula)	14	30	Julio	211

POLVOS HEMATICOS
VINO HEMÁTICO
 del D. GUERDER
 Con Sangre de vaca secada.
 ANEMIA, CLOROSIS, TÍFIS, DISPEPSIAS,
 AFECCIONES ORGÁNICAS.
 Precios: Polvos, 4 pes 50.— Vino, 6 pes 50.—
 PARIS: Dalmont, 80, P^a St-Denis. — MADRID:
 S. Ocaña y Garcera — Pedidos por C. A. Saavedra.

ELIXIR de A. HOUDÉ
DE TANATO DE PELLETIERINA
 CONTRA LA
LOMBRIZ SOLITARIA
 Exclusivamente preparado con la
 Pelletierina ó Isopelletierina y
 disucluido con jarabe de frambuesa,
 reúne la triple ventaja de un gusto muy
 agradable, una asimilación facilísima y
 un éxito siempre infalible.
 FRASCO, 40 francos. PARIS, 42, Faub. St-Denis.
 MADRID, pedidos por la Agencia de
 C. A. Saavedra, Sordó, 31.

La Agencia franco-hispano-portuguesa, Sordó,
 31, sirve los pedidos. Por menor: S. Ocaña,
 Garcera, Ortega, Mayor 98 y Atocha 80.

EL ELIXIR TROUETTE-PERRET
à la PAPAÏNA (Pepsina vegetal, sacada del Carica Papaya)
 es el **DIGESTIVO** mas poderoso que se conoce.
 (Veanse los trabajos de los Sres WURTZ y BOUCHUT.)
EL JARABE, el VINO ó los SELLOS de TROUETTE-PERRET
à la PAPAÏNA
 prestan los mayores servicios y curan rápidamente las Enfermedades del Estómago,
 Gastritis, Gastralgias, Vómitos, Diarreas lentericas y son los mejores medicamentos
 que pueden emplearse en todos los casos en que estan indicadas la Pepsina ó la Diastasis.
 Las dosis generales son: **UNA** copa licorosa de Jarabe, de **VINO** ó de **ELIXIR** ó **DOS**
SELLOS, inmediatamente despues de las dos comidas principales.
POR MAYOR: Rue St-Antoine, 185, PARIS. **POR MENOR:** en todas las Farmacias.
 Exijente en cada frasco, para evitar las falsificaciones, el sello del Gobierno Francés
 y el sello de l'Union des fabricants.

En Madrid: Sres. Borrel y Miquel, Ulzurrun, José M. Moreno.—La Agencia Saavedra, Sordó, 31, trasmite los pedidos.

PEPTONATO DE HIERRO *Elixir Hampton* **PEPSICO Y DIASIASADO**

MEALLAS: DE ORO, HAVRE 1887. BARCELONA 1888; Diploma de Honor, TOULOUSE 1887.

De un gusto exquisito, sin el más mínimo sabor de hierro; es el más asimilable de todos los ferruginosos: el que produce resultados más pronto y más constantes.

DOSIS: Una cucharada al principio de cada una de las dos principales comidas.

Por Mayor, **PARIS, M. BAYARD, 11, Rue de Sévigné**; **MADRID, M. GARCIA, Capellanes, 1** y Garcerá y Castillo, Príncipe, 43.

ELIXIR

DE

PROTOCLORURO DE HIERRO CON HIPOFOSFITOS DE VIVAS PÉREZ

Recetado por los médicos no tiene rival y es el único seguro y de inmediatos resultados de todos los ferruginosos y de la medicación tónico-reconstituyente, para la Anemia, Raquitismo, Colores pálidos, Empobrecimiento de la sangre, Debilidad é Inapetencia. Tenemos numerosos certificados de los médicos que lo recomiendan y recetan con admirables resultados, cuyos informes publicamos en todos los periódicos. — Cuidado con las falsificaciones, porque otros no darán el mismo resultado. Exigir la rúbrica y marca de garantía.

Precio de la botella, ptas. 4. Media botella, 2,50 en toda España

De venta en todas las buenas farmacias de las provincias y pueblos de España, Ultramar y América del Sur.

Depósito general: **Almería, FARMACIA VIVAS PEREZ**

DEPÓSITOS AL POR MAYOR

Barcelona. — Sociedad Farmacéutica Española, Hijos de José Vidal y Ribas.
Madrid. — Melchor García, Sociedad Ibero-Universal.
Habana. — Lobé y C. — **Puerto-Rico:** Fidel Guillermet. — **Mayagüez:** Guillermo Mullet.
Buenos-Aires y Montevideo. — Principales farmacias.

VINO DE PEPSINA.

Pepsina.....	24 partes.
Glicerina.....	20 —
Acido clorhídrico.....	3 —
Agua.....	20 —

Macérese la pepsina en esta mezcla, agitando ocasionalmente, filtre y adiciónese:

Jarabe simple.....	92 partes.
Tintura de naranja.....	2 —
Vino de Jerez.....	830 —

ó cantidad suficiente para que el producto pese 1.000 partes.

MIGUEL MELGOSA.

A LOS SEÑORES FARMACEUTICOS

LICOR BALSAMICO QUERALT

para preparar el Jarabe de Bálsamo de Tolú incoloro

SEGÚN EL PROCEDIMIENTO (REFORMADO) DE M. FOURNIÉ

Para obtener el Jarabe balsámico, según dicho procedimiento, basta mezclar en frío 50 gramos de Licor Balsámico con 950 gramos de jarabe simple incoloro.

Por este método se consigue un Jarabe balsámico, mucho más cargado de principios activos que por ningún otro, resultando además notable economía de precio y tiempo.

PRECIO DEL LICOR BALSAMICO

Frasco de 1.000 gramos	pesetas 6,00
Frasco de 500 gramos.....	, 3,25
Frasco de 250 gramos.....	, 1,75

De venta en las principales droguerías de España.

Al por mayor: en Madrid, droguería de D. Enrique Fernández, Fuencarral, 92, duplicado.

Vino de paico.

Sumidades de paico.....	50 gramos.
Alcohol de uva de 22° c.....	25 —
Glicerina pura y neutra....	30 —
Vino blanco generoso.....	700 —

Macérese en el alcohol y glicerina durante cuarenta y ocho horas, y enseguida agréguese el vino y sigase macerando por cinco días, agitando continuamente el frasco. Al cabo de este tiempo se cuela con expresión y filtra.

Dosis: Una copita pequeña después de las comidas, en las afecciones flatulentas ó con desarrollo de gases.

Vino de paico y coca.

Sumidades de paico.....	40 gramos.
Hojas de coca.....	20 —
Alcohol de uva de 22° c.....	25 —
Glicerina pura y neutra....	30 —
Vino blanco generoso.....	700 —

Macérese el paico y la coca, contundidos en el alcohol y glicerina por cuarenta y ocho horas; agréguese el vino y sigase macerando por cinco días. Cúfiese y fíltrese.

Dosis: Una copita pequeña después de las comidas como un excelente carminativo y estimulante.

FARMACIA Y LABORATORIO DEL DR. COMABELLA

CARMEN, 23, PARCELONA

ALGODÓN IODADO DEL DR. COMABELLA

Se recomienda como el mejor sustituto de la tintura de iodo y demás preparaciones iodadas para uso externo.—Precio, 2 pesetas bote; á los señores farmacéuticos, 1,25 pesetas bote.

VINO RESTAURADOR DEL DR. COMABELLA

à base de extracto de hígado de bacalao (*vinum extracti hepatis morrhuae*); es un medicamento de resultados positivos, reemplazando ventajosamente al *aceite de hígado de bacalao*, sobre el cual tiene este vino la doble ventaja de ser absorbido con más facilidad y de ayudar la digestión; es tónico y reconstituyente; su uso es apetecible, y así los niños como los adultos lo toman cual el más exquisito vino de sobremesa; es aplicable à varias enfermedades, tales como el *raquitismo*, la *tisis*, la *debilidad general*, el *color pálido de los niños*, que depende de una nutrición incompleta, y generalmente todas aquellas cuyo origen sea el escrofulismo.—Precio, 3 pesetas frasco; á los señores farmacéuticos, 2,40 pesetas frasco.

• PECTORINA COMABELLA •

PRODUCTO PREPARADO À BASE DE JALEA DE LIQUEN Y BÁLBAMO DE TOLU

Medicamento muy eficaz para curar las enfermedades del pecho y de la garganta, especialmente la tos, por ronca y rebelde que sea.

Precio, 3 pesetas bote; á los señores farmacéuticos, 2,25 pesetas.

De venta estos tres productos en casa de su autor, Dr. Comabella, calle del Carmen, núm. 23, Barcelona. Farmacia de la señora viuda del Dr. Somolinos, Infantas, 26, Madrid, y farmacia de la señora viuda del Dr. Rives, Mercado, 40, Valencia.

VINO DE OPIO COMPUESTO, *Idudano de S.*

Opio.
Azafrán.
Esencia canela.
— clavo.
Acido acético.
Vino blanco de 20°.

Macérese el opio con el vino y

VINO DE QUINA

Quina de Loja. 300
Calisaya. 200
Vino blanco de 20°. 9.000
Alcohol de 95°. 1.000
Agua. 1.000
Carbonato amónico 10

Macérense por quince dias todas las sustancias con las quinas en polvo grosero, recójase el producto à la prensa y fíltrese.

Este vino precipita notablemente por el ácido pícrico.

Cuando se pida ferruginoso, se añade para un kilogramo:

Acido cítrico. 4 grame.
Pirofosfato de hierro. 4 —

que se porfirizan juntamente con un poco del vino anterior. Este vino precipita abundantemente por el sulfuro sódico.

De Joaquín Jordá y Pardó.

3 de Enero de 1895, nº 1.

SOCIEDAD FARMACEUTICA ESPAÑOLA

TALLERS, 22, BARCELONA

PRECIOS, SALVO VARIACION O EXISTENCIA

		Reales.			Reales.
Absintina.....	gr..	5,25	Ingluviana.....	gr....	9,25
Aceite higado bacalao blanco.....	kig..	7	Jaborandi, hojas.....	kig...	17
— ricino corriente.....	—	4	Kermes Cluzel.....	—	50
— sesamo.....	—	5,50	Lactato de cal.....	—	40
Acibar sucotrino 4. ^a	—	5	Lactofosfato de cal cristalizado...	—	90
Acido bórico, escamas 4. ^a	—	5,50	Lanolina.....	—	28
— — cristalizado.....	—	5	Linaza, semillas.....	—	2,45
— cromico.....	—	36	Liquen carragahen.....	—	6,50
— fosfórico fund. ^o cil.....	—	40	— islandico.....	—	2,50
— lactico sirupososo.....	—	55	Monesia, corteza.....	—	2½
— mecónico.....	gr..	4	Nastalia sublimada.....	—	3
— oxálico.....	kil..	5,50	Peptona, pasta.....	—	60
Adornaderas.....	—	6	Permanganato potasa.....	—	42
Angelica raiz.....	—	9,50	Piedra divina.....	—	17
Azúfre cañou.....	—	1	Podofilina.....	—	200
Balsamo Canada.....	—	25	Quinoleína.....	—	250
— copaiba Maracaibo.....	—	23	Quinoidina.....	—	35
— Toldí.....	—	46	Resarcina.....	—	90
Benzozol.....	—	620			
Benzoato cafeína.....	—	300	Especialidades.		
Bermellón F. P.....	—	28	Aceite bacalao Jonhg.....	fras..	9,75
Bicarbonato sosa quim. puro.....	—	5	— pancreático Desfrése.....	—	43,50
Bisulfato mercurio.....	—	32	Bálsamo Fernoline.....	—	9,50
Bromoformo.....	—	80	Cápsulas terpinol Adrian.....	—	40
Bromuro alcanfor.....	—	83	Carbon Belloc.....	—	8,50
— morfina.....	gr....	2,75	Carbonato litina Herv. Laperd.....	—	48,75
Cafeína.....	hect.	45	Élixir pancreaticina Defrèse.....	—	43,50
Calomielanos al vapor.....	kig..	34	Espasadrapo inglés, rollo 6 yardsas	rollo	45
Carbón vegetal polvo.....	—	8	— cantaridato sosa Beallier.....	—	40
Cebadillas, polvo.....	—	44	— tapsia Beslier (carton)....	—	5,50
Citrato cafeína.....	hect.	45	— ————— (lata).....	—	6
Cólchico, bulbos.....	kil..	7	Extracto carne líquida Valdes.....	fras..	14
Clorato potasa cristalizado.....	—	7	Jarabe dentición Delabarre.....	—	9,75
— ——— polvo.....	—	7,25	— digital Labelonye.....	—	11,50
Cloruro amónico.....	—	5	— ioduro hierro Blanchard.....	—	41,25
— calcio fundido.....	—	28	— hemoglobina Deschiens.....	—	17,50
Croton cloral.....	hect.	22	— Iaroze simple.....	—	43
Dermatol.....	kig..	460	— — bromurado.....	—	44,50
Diuretina.....	hect.	80	— — bromuro sodio.....	—	44,50
Elemi goma resina.....	kig..	7	— — — estraccio.....	—	44,50
Ergotina según F. E.....	—	230	— — ioduro.....	—	49
Escamonea Alepo.....	—	245	— — iodurado.....	—	49
Encocia romero finas.....	—	45	Kola Astier.....	—	44
— rosas pura.....	gr....	6,75	Licor antiasmático Kün.....	—	45
Estrofantó, semillas.....	kig..	40	Pastillas Merinio.....	doc. ^a	46
Eucaliptol.....	—	440	— Serrano.....	caja.	4,50
Formol ó formaldehído.....	—	50	Pancreatina Defrèse, polvo.....	fras..	42,50
Fosfato manganeso.....	—	60	Pildoras Defrèse.....	—	40
Fosforo calcío.....	—	420	— Bland.....	—	8
Gayuba, hojas.....	—	4	Solución Coltre.....	—	40,50
Gelsemium.....	—	30	— ergotina Iron.....	—	6
Glicerofosfato cal.....	—	500	— Odot.....	—	40,50
Goma alquitira, polvo.....	—	45	Vejigatorio Albespeyres.....	rollo	43,25
Gutta goma-resina, polvo.....	—	50	— líquido Bidet.....	fras..	5,75
Hellecho macho, rizomas.....	—	4,50	Vino cerebrina Urrici.....	—	20
— ——— polvo.....	—	44	— coca Marianí.....	—	23
Hidroquinona.....	—	440	— hemoglobina Deschiens.....	—	47,75
Hiero dializado liquido.....	—	44			

SOCIEDAD FARMACEUTICA ESPAÑOLA

TALLERS, 22, BARCELONA

PRECIOS VARIADOS

	Reales.		Reales.
Aceite almendras amargas.....	kig.. 43	Elixir clorhidropéptico Malinquer.....	frasc.. 42
— — dulces B. G.....	lit.. 30	Espa. adhes. Johnson 1 yarda X 7 pls..	7,25
Acetato plomo cristalizado.....	kig.. 4	— — — 10 — X 1 —	7
Acido bórico 4.ª, escamas.....	— 5,75	— — — 10 — X 1 1/2 —	9,50
— cítrico cristalizado.....	— 16,50	Extracto carne Liebig tarro 1/8 lib.	8
— tartárico 4.ª —	— 43	— — — — 1/4 —	15,75
Alcanfor refinado.....	— 24	— — — — 1/2 —	28,50
Almendras amargas.....	— 5,50	— — — — 1 —	53
Azúcar leche polvo.....	— 44	Fundente Gombait.....	frasc.. 18,50
Bedelio goma resina polvo.....	— 25	Glicerina Catillon.....	— 20
Beleno, hojas.....	— 5,50	Glicerofosfato cal granulado Dalloz	— 45
Benzoato cafeina.....	hect. 40	Hemoglobina granulada —	45
Bicarbonato sosa esponjoso.....	kig.. 2,50	Inyección Raquin.....	14,50
Bromuro cafeina.....	hect. 41	Jabón brea Rigaud.....	past. 4
— quinina.....	— 46	— fenicado —	4
— (bi) — soluble.....	— 50	— sulfuroso —	4,50
Citrato magnesia esponj.º S. F. E.	kig. 45	— sublimado —	5,50
Cloruro cafeina.....	hect. 40	Jarabe cloral Follet.....	frasc.. 44
— codeina.....	gr.. 3	— Crosnier.....	43
— oro Poulsen.....	— 12,50	— digital Labelouye.....	49,75
— pilocarpina.....	— 48	— — — — P.	42
Creosota madera de haya.....	kig.. 45	— Flou.....	41,50
Eacina corteza polvo.....	— 42	— glicerofosf. cal Chapoteaud	— 43
Esencia menta inglesa Hutchiss.....	hect. 20	— ioduro hierro Dupasquier.....	45
— sandalo citrino.....	— 25	— Rami.....	12,50
— — 4.ª oriental.....	— 20	Leche concentrada Suiza.....	litro. 4,25
— — 2.ª occidental.....	— 42	Magnesia granular Roy.....	frasc.. 40
Ferropirina.....	gr.. 2	Panacea Oliveras.....	— 3,50
Habas San Ignacio.....	kig.. 45	Parches porosos Allcockis.....	uno. 2,50
— tonkas.....	— 35	Pastillas Fayard.....	G. caja. 46
Iocioso lagrima.....	— 5	— — — — P.	10,50
Iodoformo cristalizado o polvo.....	— 220	— Regnault.....	P. — 3
Licopodio.....	— 29	— Vichy (caja 1/2 k).....	G. — 21
Liquen Carraghen.....	— 5	— — surtido aroma. P.	3,50
Lino Florencia polvo.....	— 42	Peptona Catillon polvo.....	frasc.. 18
Manto.....	— 30	Perlas guayacol Clertan.....	— 6,75
Nitrato pilocarpina.....	gr.. 43	Pildoras Bland.....	P. — 8
Perlas sulfato quinina 40 c. sueltas	hect. 28	— catramina Bertelty.....	— 7
Resorcina.....	kig.. 85	— Mousselle.....	40,50
Ruibarbo raíz 4.ª.....	— 47	Pomada analquina.....	G. caja. 44
Salipirina.....	hect. 30	— — — — P.	7,25
Sedlitz granular suelto.....	kig.. 20	Quina antidiabetica Rocher.....	frasc.. 45,50
Sublimado corrosivo.....	— 27	Quiniam granular Roy.....	— 46,50
Sulfato quinina suelto.....	hect. 35	Sales Vichy para bebidas.....	caja. 49
Sulfonal.....	— 23,50	Solución Clin salicilato sosa.....	frasc.. 22,50
Valerianato quina.....	— 50	— — ergotina Iyon frs. 30 gr..	— 46
		— — — — 45 —	— 8
Especialidades.		— — — — Tanrot.....	42,50
Anticólico Salvidea.....	frasc.. 9,50	Suero antidiarréico Roux frs. 40 ct.	— 46
Benzoato litina eserv. Leperdriol..	— 18,75	— — — — 20 —	— 30
Boldó Verné.....	— 44	Tafetán Marinier libritos.....	doc.. 6,50
Callicida Escrivá.....	— 4,50	Té Chambard.....	caja. 4
Cápsulas brea Guyot.....	— 8	Tratamiento Alarcón Marbella....	— 28
— bromuro alcanfor Chin.....	— 17,25	Ungüento rojo Meré.....	frasc.. 42
— Bruel.....	— 14,75	— Salvidea.....	G. bote. 46,50
— Raquin bals. copaiba. G.	— 44	— — — — P.	9,75
— — — — P.	— 40	Valerianato amónico Pierlot.....	frasc.. 21,50
— vacías Le Huby.....	caja. 7,50	Vino hemoglobina Florensa.....	— 43
Citrato litina eserv. Leperdriol....	frasc.. 18,75	— iodo-tánico Girard.....	— 49
Elixir anticólico Miravet.....	— 6,50	— glicerofosfato cal Chapoteaud	— 18
— boldó Verné.....	— 42	— peptona Catillon.....	— 47

SOCIEDAD FARMACEUTICA ESPAÑOLA

TALLERS, 22, BARCELONA
PRECIOS VARIOS

		Reales.			Reales.
Valerianato amónico.....	hect.	44	Jarabe digital Labelonye.....	G. fras..	18,75
Vainilla escogida.....	—	20	— — — — — P. —	—	44,50
Valeriana, raíz.....	kig..	4	— Fon.....	—	44
Aceite hig. bac. blanco Noruega..	—	7	— hipofosfitos cal Churchill..	—	47
— ricino extra.....	—	5	— — — — — sosa — ..	—	47
— — — — — 4.º.....	—	3,75	— lactofosfato cal Dusart....	—	42,50
Acetotartrato alúmina.....	—	60	— pectoral Lamouroux.....	—	9,75
Acido láctico siruposo.....	—	55	— Reinwillier.....	—	18
— oxálico.....	—	5,50	— yoduro estroncio Laroze...	—	49
— salicílico amorfo.....	—	32	— — — — — hierro Blancard...	—	44,25
— — — — — cristalizado.....	—	35	Magnesia Henry.....	—	43,50
Adonidina.....	gr ..	43	Maltina Carwack.....	—	45
Ajeño, polvo.....	kig..	40	Maltolina.....	—	45
Albuminato hierro, pajitas.....	—	75	Papel Fayard.....	G. rollo	5,25
Alcanfor refinado.....	—	24	— — — — — P. —	—	3,70
Especialidades.			Pancreatina Defresne.....	frasc.	42,50
Aceite hig. bac. paner. Defresne..	frasc..	43,50	Pastillas Geraudel.....	—	4,75
Aparato Beslier núm. 1.....	caja.	40,50	— — — — — Falangier.....	caja.	8,50
Cápsulas apiolina Chapoteaud....	frasc.	13,75	— — — — — savia pino Lagasse... P.	—	3
— — — — — balsamo copaiba Mothes.	caja.	6,75	Peptona de carne Denayer.....	frasc..	42
— — — — — Bruel.....	frasc..	42,50	Perlas sulf. qq. Pelletier, fr. 40 p.	—	4,50
— — — — — Dartois.....	—	42	— — — — — — — — — — — 20 —	—	6,50
— — — — — escencia sándalo Midy... —	—	44	— — — — — — — — — — — 100 —	—	27,50
— — — — — morrhual Chapoteaud... —	—	43	— — — — — — — — — — — 200 —	—	47
— — — — — terpinol Adrián..... —	—	40	— — — — — — — — — — — 500 —	—	420
Carbonato lithina efer. Laperdriel.	—	48,75	— — — — — — — — — — — 1000 —	—	240
Cataplasmas Hamilton.....	caja.	8	— — — — — valer.º — — — — — 20 —	—	9,50
Cigarrillos Grimault.....	—	6	Pildoras Blancard.....	P. —	8
Citrato bismuto Savory Moore....	frasc.	8	— — — — — Holloway.....	M. caja.	42
Cloradina Collis.....	—	5,50	— — — — — — — — — — — P. —	—	5,25
Elixir pancreático Defresne.....	—	43,50	— — — — — pancreatina Defresne....	frasc.	10
— — — — — pepsina Grimault..... —	—	42	Polvos bistec Adrian.....	G. —	22,50
Emulsión Marchais.....	—	42,25	— — — — — — — — — — — P. —	—	43
Esparad. cantaridato sosa Beslier..	rollo	40	— — — — — carne — — — — — — —	—	42
— — — — — aglutinante Desnoix... —	—	2,25	— — — — — Vichy Soligoux.....	—	9,50
— — — — — á la glú Beslier..... —	—	3	Rob Laffecteur.....	G. —	46
— — — — — tapsia Beslier (cartón).. —	—	5,50	— — — — — — — — — — — M. —	—	22,75
— — — — — — — — — — — (lata). —	—	6	— — — — — — — — — — — P. —	—	42,25
Estómago artificial.....	caja.	25,50	Sal frato Enos.....	—	45
Gotas livoniennes Trouette.....	frasc..	44,50	Salic. bism. y cerio Vivas Pérez. G.	caja.	9,75
Grajeas ergotina Bongean.....	G. —	9,50	— — — — — — — — — — — P. —	—	5,50
— — — — — — — — — — — P. —	—	5	Solución ergotina Dusart.....	frasc..	7
— — — — — Gelis & Conte.....	caja.	6,25	— — — — — lactofosfato cal Dusart..	—	9
— — — — — hemoglobina Deschiens..	frasc.	44,50	— — — — — — — — — — — Leras.....	—	8,25
— — — — — protoclor. hier. Rabuteaud —	—	40,50	Tamar indien Grillon.....	caja.	9,25
Hazellina Burroughs.....	G. —	24	Tintura Cocheux.....	frasc..	48
— — — — — — — — — — — P. —	—	8,75	Ungüento Holloway.....	P. tarro	5,30
Hierro Girard.....	—	9,75	Vejigatorio Albespeiros. 4 metro.	rollo	43,25
Inyección Brou.....	—	42	— — — — — líquido Bidet.....	frasc.	8,75
— — — — — málico Grimault..... —	—	10	Vino c. vaca 6 hier. Burroughs. P.	—	43,50
Jarabe bromuro estroncio Laroze..	—	44,50	— — — — — — — — — — — con qq. — P.	—	45
— — — — — sódico — — — — — —	—	44,50	— — — — — hemoglobina Deschiens... —	—	47,75
— — — — — corteza naranjas — — — — —	—	43	— — — — — lactofosfato cal Dusart....	—	16,25
— — — — — — — — — — — bromur. — — — — —	—	44,50	— — — — — peptona Chapoteaud.....	—	45,50
— — — — — — — — — — — — — — — —	—	49	— — — — — quina ferruginoso Grimault. G	—	48
— — — — — — — — — — — — — — — —	—	9,75	— — — — — — — — — — — P. —	—	40,50
— — — — — — — — — — — — — — — —	—	9,75	Yartina Yarto Monzón.....	G. caja.	6
— — — — — — — — — — — — — — — —	—	9,75	— — — — — — — — — — — P. —	—	3

DROGAS Y PRODUCTOS PARA LA FARMACIA

DR. SASTRE Y MARQUÈS (sucesor del Dr. Marquès)

HOSPITAL, 109

BARCELONA

Nuestra casa, fundada en 1855 por el Dr. Marqués, fué de las primeras en establecer el cambio mutuo de productos, cuyos buenos resultados no es necesario encarecer, pues harto sabidos son los positivos beneficios que ha reportado.

Dedicada desde su origen con preferencia al servicio de los farmacéuticos, ha tenido por norma la expendición de artículos de primera calidad, cual se requiere para el ejercicio de nuestra profesión, existiendo abundante surtido de productos químicos y farmacéuticos puros y garantizados, herboristería, especialidades, ortopedia, frasería, etc., etc., á precios reducidos.

Las continuas variaciones de precios que experimentan los productos, dan por resultado el que los catálogos sean poco menos que inútiles al poco tiempo de ver la luz; de ahí que hemos creído conveniente sustituirlos por la *Revista comercial* que mensualmente insertamos en esta acreditada publicación, haciendo constar las principales alteraciones ocurridas durante el mes y otros datos.

La formalidad absoluta en las operaciones, severa inspección tanto en los productos recibidos de las más acreditadas fábricas como en los preparados en nuestro laboratorio, cumplida satisfacción a las reclamaciones justificadas: estos son los principios fundamentales en que se ha acreditado la casa, durante su larga existencia, y que a la par son la más firme garantía para cumplir con acierto las órdenes que se le confíen.

El creciente consumo de vinos y jarabes obliga al farmacéutico á tener buen surtido de ellos; pero como sus clases son muy numerosas si intenta prepararlos, tropieza con la dificultad de tener que hacerlo en cantidades excesivas para su consumo, debiendo añadir á ello el coste de las diversas etiquetas y prospectos especiales de valor nada despreciable.

Creemos, pues, prestar un servicio a nuestros compañeros ofreciendo no tan solo los vinos y jarabes que anotamos a continuación, que son los de más uso, sino los que constan en nuestro extenso catálogo de jarabes, que contiene más de 300 clases, el que enviaremos mediante 0,15 por franqueo y gratis al que tome algunas botellas.

Asimismo ofrecemos los específicos de nuestra casa que más éxito han obtenido y algún otro artículo.

Nuestros vinos, jarabes y específicos reúnen tres cualidades esenciales, que son: inmejorable preparación, precio reducido y elegancia en los embalajes.

Jarvis.

Jarabe	bálsamo Tolu saturado.	bot. ^a	4 rs.
—	breu o alquitran saturado.	—	4
—	— helicinado.	—	6
—	bromuro potásico.	—	6
—	cloral.	—	5
—	clorhidrofosfato de cal.	—	5
—	codeína.	—	6
—	corteza naranjas amargas.	—	5 50
—	— brom.	—	6 50
—	para la dentición.	—	4

Winn.

Vino coca.....	Bot. ^a	6 rs.
— creosota.....	—	6
— — bifosforado.....	—	7
— iodo-tánico.....	—	8
— hemoglobina.....	—	8
— lactofosfato cal.....	—	6
— nuez kola.....	—	7
— — y coca.....	—	7

(1) **Específicos.**

Acelite hig. bac. ferrug. desinfect.* frasc.	3 rs.
Azúcar vermifugo compuesto. bote.	4
Balsamo contra almorranas. —	6
— opodeldoch sólido. —	4 50
— — cloroformizado —	2

Conservador de la boca.....	frasc.	4 rs.
Cigarrillos antiemáticos.....	paq.	1 50
Chocolate purgante en nap. paq. 1/2 kg.		16
— venenilogo.....	—	16
Denticina Sastre Marqués.....	caja	5
Dipilatorio sin arsenico.....	bote.	5
Esencia febrífuga br. Marqués...	frasc.	6
Elixir pepsinico.....	—	6
Esencia zurza.....	—	2 50
— iodurada.....	—	3
Fuego español para veterinario..	—	8
Hierro dializado.....	—	4
Licor brea, 100 fra., 250 rs.....	—	3
Magnesia efervescente.....	bote	3
Papel mostaza.....	caja	3
Pastillas contra la tos Marqués...	—	4 50
Rob Laffecteur Español.....	bote	5
Solución clorhidrofosfato cal....	—	2
Sal marina con algas p. baños, paq.	4 k.	2
— — — — — —	1/2 k.	2 50
Tintura de árnica.....	frasc.	4 50
Tinto para el pelo.....	bote	8
Trikofero.....	—	4

Articulos diversos.

Hule negro para parches.....	metro	8
— blanco — —	—	40
Licuómetro.....	uno	50

1) Estos precios anulan los anteriores.
 2) Ofrecemos toda clase de extractos fluidos para la preparación de vinos y jarabes.

Rotulaton completas. Se envia certificado el muestrario especial por 10 reales.

FARMACIA DE MEDINA

CALLE DE SERRANO, 36, MADRID

Dedicada esta Farmacia á tener siempre á disposición de los médicos cuantos medicamentos modernos va aceptando la Materia médica, según tiene acreditado hace ya largos años, debe hacer constar hoy que su especial cuidado consiste en despachar con todo esmero las prescripciones, y en no omitir medio ni cuidado para servir los productos medicinales en el estado de la más perfecta pureza. He aquí algunos de los medicamentos que reúnen estas condiciones.

SALES DE QUININA PURÍSIMAS


Arseniato. — Bromhidrato. — Bi-bromhidrato. — Citrato. — Clorhidro-sulfato. — Clorhidrato. — Citrato de quinina y hierro. — Fenato. — Fosfato. — Hidro-ferrocianato. — Hipofosfito. — Lactato. — Picrato. — Salicilato. — Bi-sulfato. — Sulfofenato. — Sulfovinato. — Tanato. — Valerianato. — Yoduro.

ANTIASMÁTICO PODEROSO JARABE-MEDINA DE QUEBRACHO

(PREPARADO EN FRÍO É INALTERABLE)

Médicos distinguidos y los principales periódicos profesionales de Madrid *El Siglo Médico*, la *Revista de Medicina y Cirujía prácticas*, *El Genio Médico*, *El Diario Médico-Farmacéutico*, *El Jurado Médico-Farmacéutico*, la *Revista de Ciencias Médicas de Barcelona* y la *Revista Médico-Farmacéutica de Aragón*, recomiendan en largos y encomiásticos artículos el **JARABE-MEDINA DE QUEBRACHO** como el último remedio de la Medicina moderna para combatir el **Asma**, la **Disnea** y los **Catarros crónicos**, haciendo cesar la fatiga y produciendo una suave expectoración.

PRECIO, 5 PESETAS FRASCO

 Depósito central: Farmacia de Medina, Serrano, 36, Madrid, y al por menor en las principales farmacias de España y América.

NOTA IMPORTANTE. — El Jarabe-Medina de Quebracho es el primero de esta sustancia dado á conocer en España, y el preparado medicinal expresamente recomendado por la prensa profesional, de cuyos artículos se acompaña una copia literal a cada frasco de Jarabe. Exíjase, por lo tanto, la firma y rubrica de **Medina** en las etiquetas de la caja y frasco, como garantía para los señores médicos y enfermos y para evitar falsificaciones.

VINOS MEDICINALES DE MEDINA

Vino de Colombo. — Vino de Quina. — Vino de Quina ferruginoso. — Vino de Coca del Perú. — Vino de Condurango. — Vino de Genciana. — Vino de Nuez de Kola. — Vino de Pepsina. — Vino de Peptona.

Nuestros vinos medicinales están preparados con **Suleras** viejas de las acreditadas Bodegas de los señores J. J. U. Vegas, de Jerez, y Pedro Ximénez, de D. Juan M. Heras, del Puerto de Santa María.

SUERO ANTIDIFTERICO LEGÍTIMO DEL DR. ROUX

Tenemos el gusto de recordar al público médico que esta Farmacia tiene á su disposición el

Suero antidiftérico legítimo del Dr. Roux

que recibe siempre fresco y en el estado de la mayor pureza *directamente* del Instituto Pasteur.

También tiene á su disposición el Suero antidiftérico legítimo del Dr. Behring (de las tres clases que este profesor ha puesto á la venta), y además jeringas de diversos modelos y precios para las inyecciones antidiftéricas, y cajas con los tubos y elementos necesarios para recoger las *falsas membranas* y proceder al reconocimiento del bacilo de Loeffler.

Para el médico que quiera saber cuanto á la *Seroterapia en la difteria* se refiere, tenemos ejemplares del folleto que sobre este particular han publicado los Sres. González Tárrego y De la Riva, y lo enviaremos por el precio de 2,50 pesetas en los pedidos que de suero y jeringas se nos hagan.

Farmacia de Medina, Serrano, 36, Madrid.

TRATADO GENERAL
DE LA
VID Y DE LOS VINOS

ESTUDIO COMPLETO, TEÓRICO Y PRÁCTICO DE LA VID, LA VINIFICACIÓN, LOS VINOS Y SUS RESIDUOS; ANÁLISIS DE LOS VINOS Y SUS FALSIFICACIONES; MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN Y DE ANÁLISIS, EXACTOS Y DUDOSOS Y DESCRIPCIÓN DE TODOS LOS APARATOS EMPLEADOS, CON 120 FIGURAS EN EL TEXTO

por **EMILIO VIARD** (Químico).

(Tercera edición francesa)

Traducción española.

Dos gruesos volúmenes de 1.434 páginas en 4.°, excelente papel y tipos escogidos. Sus precios: 12 pesetas en rústica. Se remite franco y certificado por el correo enviando 1,50 pesetas más en libranza del Giro Mutuo.

11 de Enero de 1900, nº 2.

Elixir de guarana ó paulinia.

Guarana en polvo grueso ..	60 gramos.
Alcohol de 60°	120 —
Vino de Málaga blanco	500 —
Jarabe simple	350 —
Agua destilada	c. s.

Macérese la guarana en el alcohol durante doce horas, añádase el vino de Málaga y déjese macerar ocho días. Cuélese con expresión,

26 de Julio de 1900, nº 30

Elixir toni-fosfatado.

Fosfato monocálcico cristalizado	10 gramos.
Extracto de hojas de nogal.	10 —
Jarabe de azúcar	50 —
Vino de colombo al Málaga.	250 —
Vino de coca al Málaga	250 —

4 de Octubre de 1900, nº 40.

nina verdadera es, por el contrario, un producto normal, natural y viviente, *por lo menos cuando está unida á la oxidasa*; es el *Rojo kolánico soluble*.

Como consecuencias prácticas, y para tener con las nueces de kola todos los beneficios que de ellas sacan los masticadores de kola fresca, es preciso que todas las preparaciones farmacéuticas é higiénicas contengan el jugo fresco, representado en su integridad, no solamente por toda la kolanina verdadera, es decir, por las combinaciones caféicas solubles de este jugo fresco, sino además por toda la kolaxidasa primitiva y los fosfatos de cal, de potasa, de hierro y de manganeso que contiene la nuez de kola. Este resultado no se ha podido obtener hasta el presente, pero puede obtenerse recurriendo al azúcar solo.

Se puede preparar:

1.° *Una pulpa*, formada de partes sensiblemente iguales de frutos frescos y de azúcar. Esta es seguramente la preparación selecta. No se altera por el aire ni por el calor; el análisis químico no revela ninguna diferencia entre la pulpa preparada la víspera y la que se ha conservado durante tres meses en la estufa senegaliana de 35 á 38° (ha de notarse que el azúcar añadido es también un alimento respiratorio de primer orden).

2.° *Un jarabe vinoso*, que contiene el quinto de su peso de kola fresca; gracias al vino, resiste toda fermentación, pero es oscuro, y se oscurece más aún por el cotidiano destapar de los frascos.

3.° *Un elixir* á base de vino de Grenache, que contiene un décimo de su peso de kola fresca. Tiene las mismas cualidades y defectos que el jarabe.

Estas tres preparaciones presentan una ventaja; pueden todos, por medios bien sencillos, asegurarse de que contienen los principios de las nueces frescas de kola en estado de actividad fisiológica.

Rojo de kola.—Esta expresión ha servido á la vez para designar tres productos: el que tiene los frutos naturalmente rojos, el rojo de Knebel y el rojo de kola de Heckel. Estos dos últimos principios son quizás idénticos; provienen de la oxidación del tanino natural por la oxidasa del fruto fresco.

Establecer el valor de las nueces de kola, según su riqueza en rojo de kola, como se viene haciendo hace mucho tiempo, es un engaño, porque nada más sencillo que: 1.° impedir la formación de este rojo; 2.° detener su marcha, ó 3.° destruirle hasta en sus últimos límites. Se debe considerar el rojo de kola como si fuese, en suma, un producto patológico, muerto y no definido; se podría llamarle científicamente *Rojo kolánico insoluble*. La kola-



Elixir Combier.
Anónimo (1900).

FIGUEROLA, I; SALGADO, I. : "La farmacia y el arte del cartel", Offarm.
Mayo 1997.

Dado que no hemos podido consultar la revista "Blanco y negro" de finales del Siglo XVIII y principios del XIX por estar dicha publicación en proceso de microfilmación en la hemeroteca nacional y municipal, hemos hecho una revisión de dos publicaciones de carácter también divulgativo: "La Esfera" y "Alrededor del Mundo", ambas de aparición quincenal, pudiendo comprobar que en dichas revistas los anuncios que se repiten en el periodo de tiempo objeto de nuestro estudio son los siguientes:

"LA ESFERA". AÑO: 1905.



Este anuncio, a pesar de no ser de bebida medicinal, lo hemos seleccionado por su originalidad y antigüedad y por mencionar uno de los aguardientes que hemos explicado en el correspondiente capítulo.

ELIXIR ESTOMACAL
de Saiz de Carlos (STOMALIX)
 Es recomendado por los médicos de las cinco partes del mundo porque tonifica, ayuda a las digestiones y abre el apetito, curando las molestias del
ESTÓMAGO E
INTESTINOS
el dolor de estómago, la dispepsia, las acedias, vómitos, inapetencia, diarreas en niños y adultos que, á veces, alternan con estreñimiento, dilatación y espasmo del estómago, etc. Es antidiarreico.
 De venta en las principales farmacias del mundo y en Serrano, 30, MADRID, donde donde se reparten folletos á quien los pida.

El cartel reza las cualidades del famoso Elixir de Saiz de Carlos recomendado para el estómago e intestinos así como los puntos principales de venta de dicho preparado. Este anuncio lo hemos hallado en la contraportada de la citada revista.

"ALREDEDOR DEL MUNDO".

AÑO: 1905.

PÍDASE para los convalecientes, ancianos y personas delicadas, el
VINO AMARGÓS
 que estimula el apetito, facilita la digestión y restablece las fuerzas.
 Es el más precioso de los tónicos y el único reconstituyente natural y completo.
 De venta: En Madrid: Farmacia Paseopera, Fuencarral, 110; y en las principales farmacias, droguerías y centros de especialidades del mundo.

Induce a un público especial (ancianos y convalecientes) a consumirlo por su poder estimulante como reconstituyente e indica los puntos de venta, no solo en farmacias, sino también en droguerías.



Anis Mariola

Nada más fácil que exhibir certificados de análisis que progonen las excelencias del licor presentado al Laboratorio, pero no á la venta. Mas nosotros, que tenemos por lema la *verdad*, preferimos invitar al público á que lleve al laboratorio que guste, ó haga por sí mismo el análisis del Anis Mariola, comprado por él en cualquier tienda, seguros, segurísimos de que en todo tiempo é invariablemente ha de reconocerlo como superior á todos los demás anisados.

Elaborado éste con alcoholes vinicos, esmeradamente refinados, y con hierbas aromático-medicinales de la célebre sierra de Mariola (término de Alcoy), constituye un anisado que, á la par de poseer un sabor exquisito, es altamente higiénico, tónico y digestivo. Los estómagos más delicados lo reciben sin daño alguno.

El Anis Mariola ha obtenido tres medallas en las tres Exposiciones á que ha concurrido; dos de oro.

Primer anuncio de un anís medicinal con propiedades digestivas con un control de calidad exhaustivo.

AÑO: 1912.

PÍDASE para favorecer el trabajo intelectual y curar la Neurastenia, Impotencia, Debilidad general, Extenuación y Agotamiento de fuerzas, por excesos, el

VINO VITAL AMARGÓS

PODEROSO REPARADOR Y ESTIMULANTE DE LAS FUERZAS FÍSICAS E INTELLECTUAL

El Vino Vital Amargós transforma la extenuación en vigor, la debilidad en fuerza y la anemia en riqueza sanguínea. El gran abatimiento y la pesada tristeza que sienten los neurasténicos desaparecen, como por encanto, tan sólo el Vino Vital Amargós. — Farmacia Passapera, Encarnación, 110, Madrid. — Concesionarios: Buenos Aires: Fricobisco Ruiz, Moreno, 688 farmacia. Montevideo: Otto Feller, Uruguay, 128. Habana: José Serra, Teniente Rey, 12. Cárdenas: Santa Cruz de Tenerife, Rafael Pont, Triarte, 15, y principales farmacias y droguerías del mundo.

Anuncio del vino amargós, similar al publicado en 1905, en el que se indican sus propiedades tónico-digestivas, recomendado para la población en general, a diferencia del anterior que inducía a un grupo especial: Ancianos y convalecientes. También se indican los puntos de venta.

EL MÁS PODEROSO
TÓNICOS **DE LOS**



cuyo uso es indispensable
durante los calores
para combatir la falta de apetito
y de las fuerzas.

VINO DE VIAL
QUINA, CARNE
LACTO-FOSFATO de CAL

Conviene a los convalescentes,
ancianos, mujeres, niños y todas
las personas débiles y delicadas.

EN TODAS LAS FARMACIAS

Otro anuncio de vino tónico del Vino de Vial en el que se indica la composición, su uso indispensable para las convalecencias y los puntos de venta en todas las farmacias.

AÑO: 1917.

ÚTIL para favorecer el trabajo intelectual curar la Neurastenia, apatencia, Debilidad general, inacción, Vejez prematura, Hipocodría y Agotamiento de fuerzas por excesos, el

VINO VITAL AMARGÓS

PODEROSO REPARADOR Y ESTIMULANTE DE LAS FUERZAS FÍSICAS E INTELECTUALES
El Vino Vital Amargós transforma la extenuación en vigor, la debilidad en fuerza y la pobreza en riqueza. Disipa el gran abatimiento y la penosa tristeza que sienten los neurasténicos, desahoga como por encanto todas las dolencias de
Vital Amargós.—Farmacia Pasajera, Fuencarral 110, Madrid, y principales farmacias y droguerías de las de

Este anuncio es otra muestra de la publicidad que hace el vino vital Amargós a través de los años. Como en los anteriores, se indica su poder estimulante y reparador de las fuerzas físicas, su conveniencia en la vejez prematura, hipocondría y en el agotamiento.

Conclusiones:

En este capítulo hemos visto como a lo largo del siglo XIX encontramos varios tipos de anuncios: Los que rezan las virtudes de un medicamento empleado durante varios años con buenos resultados, los referidos a los productos preparados en una farmacia determinada y los que son como una especie de listado de productos con el precio de los mismos en reales. Las revistas que hemos seleccionado y reflejan dicha publicidad no son sólo científicas como "La farmacia española" y "El restaurador farmacéutico", sino también divulgativas, como Blanco y Negro(la cual no hemos podido consultar dado que en las hemerotecas Nacional y Municipal estan en proceso de microfilmación las que corresponden al siglo XIX).

Estos anuncios se van repitiendo dentro de un mismo año en cada edición de la publicación como hemos constatado en las tablas incluidas en este apartado.

Hay algunas fórmulas de vinos y elixires que no se pueden considerar propiamente anuncios, si bien aparecen en las citadas revistas, algunas sin autor, afirmando la bondad de dichos preparados.

BIBLIOGRAFÍA

Libros:

ALESSANDRI, *"Manual de farmacia"*, 1914.

ALESSANDRI, *"Manual Práctico de Farmacia"*, 1914.

ALESSANDRI, *"Manual práctico de farmacia"*, 1914.

BELLOGIN AGUASAL, A; *"Farmacopea francesa o Codex Medicamentarius"*, 1870.

BOFILL PELLICER, C; y CARMONA CORNET, A: *"Origen y evolución de la que se denominó moderna nomenclatura farmacéutica, su repercusión en la sistematización de la formulación farmacéutica"*, Archivos iberoamericanos de Historia de la Medicina, 1987.

BOUCHARDAT; *"Novísimo formulario magistral"*, 1876.

BRAUDEL; *"Bebidas y excitantes"*, 1994.

BUGEAUD; *"El Restaurador Farmacéutico"*, 1900, T. LV, (3), 38.

CABELLO GUTIERREZ, E; *"Estudio terapéutico y farmacológico de los medicamentos modernos"*, 1892.

CALLEJA, C; *"Recetario internacional: Índice razonado de los medicamentos recopilando las prescripciones y fórmulas selectas"*, 1914.

CAMPOS MARÍN, R: *"Alcoholismo, Medicina y Sociedad en España"*, 1997.

CAPRA, J.A; *"Tratdo de Farmacia Magistral"*, 2º Tomo, 1933.

CARRASCO TORROMÉ, J; *"Fabricación de malta y cerveza"*, 1954.

CASADEVANTE, J.F.; *"Nuevas prácticas de farmacia farmacotecnia"*, 1934.

COMENGE, M; *"La vid y los vinos españoles"*, 1942.

DE CODINA, J; *"De como conocer, comprender, apreciar, servir y elegir bien los vinos"*, 1876.

DELILOUX; *"La mirra y sus propiedades terapéuticas"*, 1875.

DUPUY, E; *"Cours de pharmacie"* 1894.

ERIOTTI, A., "Notas de química bromatológica", 1923.

ESTEVE Y FERNANDEZ CABALLERO, E; *"Los medicamentos modernos, su estudio desde el punto de vista químico, terapéutico y farmacológico"*, 1892.

ESTEVE Y FERNÁNDEZ CABALLERO, E; *"Tratado de Farmacia Galénica"*, 1928.300.

FERNÁNDEZ DE BOBADILLA, V; *"El Brandy de Jerez"*, 1990.

FONSAGRIVES, J.B.; *"Tratado de Materia Médica"*, 1884.

FONSAGRIVES; *"Tratado de higiene naval"* 2º Ed., 1877.

FONSAGRIVES; *"Tratado de terapéutica aplicada"*, 1882.

FORS Y CORNET, R, *"Tratado de Farmacia Operatoria"*, 1876.

FORS Y CORNET, R; *"Tratado de farmacia operatoria o sea farmacia experimental"*, 1876: II (11).

FORS Y CORNET, R; *"Tratado de Farmacia Operatoria o sea Farmacia experimental"* T. II, 1876.

FORS Y CORNET,; *"Tratado de Farmacia Práctica"*, 1876.

FOY, F; *"Curso de Materia Médica o de Farmacología"* T. I, 1838.

FRANCES, M.C., *"Estudio histórico de la especialidad farmacéutica en España"*, Boletín de la Sociedad Española de Historia de la Farmacia. 1974: (97), 8.

FULLERTON COOK; *"Farmacia práctica de Remington"*, 1953.

GONZÁLEZ ALVAREZ, F; *"Los vinos españoles"*, 1874.

GONZÁLEZ LANUZA, E; *"Manual de cervecería"*, 1944.

HAENCHEN, H; *"Bebidas famosas del mundo"*, 1983.

HAGER, H; *"Tratado de farmacia práctica para farmacéuticos, droguistas y médicos"*, 1942.

HAGER, H; *"Tratado de Farmacia Práctica"*, 1942.

HERBERT; G, *"Elaboración artesanal de licores"* 1986.

JARDI, E., MANENT, R; *"El cartellisme a Catalunya"*, 1983.

LARGO, R.J.; *"Medicina natural. Aceites, jarabes y licores medicinales"*, 1996.

LE BEUF, J.F.; *"El arte del licorista"*.

LE BEUF, J.F., *"El arte del licorista o nuevo método para hacer toda clase de licores finisimos, sin destilación y en frío por medio de las quintas esencias inventadas"*.

MAGLIONE, R.L.; *"Manual idóneo en farmacia"*, 1935, 7ª Ed..

MAGUELONNE TOUSSAINT-SAMAT; *"Historia natural y moral de los alimentos"*.28.

MANQUAT, A; *"Tratado elemental de terapéutica"*, 1921.

MARTINEZ LLOPIS, *"Aguardientes y licores"*, 1978.

MARTINEZ LLOPIS; *"Aguardientes y bebidas"*, 1978.

MAS Y GUINDAL, J; *"Tratado de farmacoterapia: Alteraciones, asepsia y conservación de medicamentos"*, 1930, 1ª Ed..

- MAS-GUINDAL, A : *"Materiales farmacológicos empleados en la antigüedad en la perfumeria y embellecimiento de la mujer"*, "Anales de la Real Academia de Farmacia, Jun-Ago 1940: 136.
- MILNE, E, *"Manual de Materia Médica o succinta descripción de medicamentos"*, 1845.
- MURRAY, C; *"Tratado de Farmacia y Farmacognosia"*, 2ª Ed, 1874.
- OLMEDILLA Y PUIG, J; *"Tratado de Farmacia Galénica"*, 1907.
- OLMEDILLA Y PUIG, J; *"Tratado de Farmacia Práctca"*, 1907.
- OLMEDILLA Y PUIG, J; *"Tratado de Farmacia Práctica Galénica"*, 1907.
- PAN-MONTOJO, J; *"La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)"*, 1994.
- PEREZ MINGUEZ, M; *"Diccionario General de Farmacia teórico-práctico"*, s.a., (IV), 1035.
- PICKWICK, *"Los blancos alcoholes de frutos"*, Offarm, 1990: (140).
- PLASENCIA, P; *"Los vinos de España vistos por los viajeros europeos"*, 1994.
- REMINGTON, J.P., *"The practice of pharmacy. A treatise"*, 3º Ed, 1889.
- ROLDAN Y GUERRERO; *"Diccionario de autores de farmacia españoles"*, T. III, 1976.
- SADABA Y GARCIA DEL REAL, R; *"Farmacia práctica o enseñanza de laboratorio y oficina"*, 1902.
- SAN FRANCISCO, C; *"Vinos de Toro: El arte de la calidad"*, 1990.
- SOLER Y BATTLE, E; *"Medicamenta"*, 1923.
- SOLER Y BATTLE, E; *"Medicamenta"*, 1923.
- SOUBEIRAN, E; *"Tratado de Farmacia Teorico y Práctico"*, 1847, 3ºEd., (I).
- TORRECILLA, G; *"Elaboración de vinos"*, 1867, 11-28.

TOUSSAINT-SAMAT, M; *"Historia natural y moral de los alimentos"*, s. año.

TROSSEAU, A; *"Tratado de terapéutica y materia médica"*, 1846.

VAZQUEZ, M; *"Manual de Farmacia Práctica"*, 1926.

VIGIER, M.; *"Revista Farmacéutica"*, 1886: 24, (5), 155.

WHITE, R; *"la nueva Farmacopea del Real Colegio de Médicos de Londres y su análisis o sea la explicación de la naturaleza, principios, virtudes, usos y dosis de sus preparaciones y composiciones"*, Londres, 1797.

ZAVALA SAENZ, A: *"El vino en las dietas y en las convalecencias"*, Acción Médica. 1937: (64), 149.

Revistas:

"Alimentos y bebidas para conservar su salud", 1969.

"Archivos iberoamericanos de Historia de la Medicina": 1976.

"Codex Medicamentarius", 1870.

"Corso di chimica medico-farmaceutica e fisiologica", 1901, 2ª Ed..

"Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid", 1865.

"El Restaurador Farmacéutico"

"Farmacopea Española", 1865, 5º Ed..

"Farmacopea de los Estados Unidos de America", 1907.

"Farmacopea Española", 1865, 5ª Ed..

"Farmacopea Española", 1905, 7ª Ed..

"Farmacopea Española", 1930, 8ª Ed..

"Farmacopea Española", 7ª Ed.

"Farmacopea Nacional Argentina", 1898, 1ª Ed..

"Farmacopea Nacional Argentina", 1921, 2ª Ed..

"Farmacopea Nacional Argentina", 1943, 3ª Ed..

"Farmacopea Oficial Española" 9ª ed, 1954.

"Farmacopea Ufficinale del Regno D'Italia", 1920, 4ª Ed..

"La Farmacia Española", 1890, (47)

"La Farmacia Española", 1895: (33)

"La Nueva Farmacopea de Londres", 1797.

"Medicamenta", 1930.

"Pharmacopeia dos Estados Unidos do Brasil", 1926.

"Restaurador Farmacéutico", 1890, T. VLV, (13)

"Revista farmacéutica", 1881, (XIX)

"The British Pharmacopoeia", 1885.

"Alimentos y bebidas para conservar su salud", 1969.

"Código pharmaceutico brasileiro. Pharmacopeia dos Estados Unidos do Brasil", 1926.

"Diccionario del Colegio Oficial de Farmacéuticos", 1865.

"Farmacopea Española", 1884, 4ª Ed..

"Farmacopea Nacional Argentina", 1921, 2ª Ed..

"Farmacopes de los EEUU de América", 1907.

"Pharmacopeia dos Estados *Unidos do Brasil*", 1926.

Anales de la real academia de farmacia 1968: (2) 228.

ARANGUIZ, T: *"Obtención de la levadura de cerveza en polvo: Parte I: Purificación y control analítico cuantitativo sistemático"*, Anales de la Real Academia. 1988: LIV

CANZUCH, M. F.; *"Revista Farmacéutica"*, 1880, (XVIII).

COMENGE Y GERPE, A: *"Análisis del lúpulo y proyecto de creación de una escuela de maestros cerveceros en España"*, Anales de la Real Academia de Farmacia. 1947

DE CARNEVALE BONINO, R: Publicaciones del Museo de Farmacia, 1983: 2(7,8,9)

DE LA PUERTA, G; *"Higiene de las bebidas"*. "La Farmacia Española"

DOUGNAC, F: *"El vino en la terapéutica"*, El día Médico, 1936: VIII,
El día Médico. 1936

El restaurador farmacéutico. 1895

Revista farmacéutica, 1868

Revista farmacéutica, 1885

Revista farmacéutica. 1874

CONCLUSIONES

1.-De acuerdo con las fuentes utilizadas se observa que la definición más generalizada de alcohol es: "Líquido incoloro de sabor urente y olor fuerte, agradable, que arde fácilmente dando llama azulada y poco luminosa. Se obtiene por destilación de productos de fermentación de sustancias azucaradas o feculentas, como uva, melaza, remolacha, patata, etc. Y forma parte de muchas bebidas, como vino, aguardiente, cerveza, etc.

Las bebidas llamadas espirituosas o licores están definidas como preparaciones compuestas con el aguardiente o el espíritu del vino, el agua, el azúcar y los perfumes extraídos por la destilación de ciertas sustancias aromáticas.

En un estricto concepto histórico-farmacéutico, el término licor significa todo líquido medicinal complejo, incoloro o coloreado, resultante de la acción físico-química del alcohol sobre otras sustancias que se disuelven totalmente en él.

Tintura alcohólica es una preparación alcohólica coloreada por la acción disolvente del alcohol sobre los materiales orgánicos.

El aguardiente se define como bebida espirituosa que por destilación se saca del vino, del orujo o brisa y de otras sustancias.

La cerveza es la bebida que se obtiene de fermentar mediante levadura seleccionada el mosto procedente de malta de cebada, sólo o mezclado con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática sometido previamente a proceso de cocción y aromatizado con flores de lúpulo, sus extractos y/o sus concentrados.

El vino se define como un licor alcohólico que se hace del zumo de uvas exprimido y

fermentado.

2.-En torno a que a lo largo de la historia y sobretodo en la Edad Contemporánea se observa que hay bebidas alcohólicas de consumo generalizado donde no hay ninguna finalidad específica terapéutica pero si opiniones acreditadas hablan de una forma positiva de ellas y paramedicinal. De forma global, esto se observa en los casos de los aguardientes que se consideraban una medicina maravillosa empleada como medicamento contra la peste y otras enfermedades infecciosas, era también usado en los dolores de vientre.

Las cervezas se aconsejaban en diferentes trastornos oculares, piel y mucosas; evitaba los retardos en el crecimiento, jugaba un papel decisivo en las funciones del sistema nervioso, hiel e hígado; impedía la aparición de raquitismo. Se recomendaba su consumo entre la población infantil para su mejor crecimiento. También se aconsejaba en la pubertad, embarazo y convalecencias; la levadura en estos casos sería un sobrealimento. También servía como reconstituyente, al tener un elevado poder energético sirve como alimento.

Los vinos se clasificaban durante el siglo XVIII y principios del XIX, con respecto a sus propiedades tónicas y excitantes: Los de Alicante, Jerez, Madera y Burdeos. Mientras que los azucarados de Málaga, Rota y Lunel; y los espumosos poseían una fuerte influencia diurética. En Farmacia se preferían los licorosos, por tratar con ellos sustancias alterables como la escila, el opio o el azafrán.

Se recomendaba beber vino frío, en invierno a los ancianos (el vino de complexión caliente, templaría su naturaleza fría), y vino aguado a los jóvenes en verano. Se debían tomar después de las comidas con el fin de evitar los daños que podían producir los alimentos y como antídoto de hongos y setas.

Los vinos tomados a dosis moderadas se emplean como tónicos y reconstituyentes.

3.-Esta creencia popular de que las bebidas alcohólicas son buenas se apoya en ciertas afirmaciones sobre la fisiología del alcohol en la cual se dice que el alcohol es un eficaz agente terapéutico; sólo en su abuso radicaba el peligro.

La primera propiedad era el poder estimulante que variaba dependiendo del grado de concentración. Así si se mezclaba con agua, sus virtudes se potenciaban; se activaba la secreción de las membranas del estómago y aumentaba la vitalidad de las vísceras. No sólo en España, sino en diversos países como Inglaterra y Francia se preconizó a lo largo de la Edad Contemporánea el uso del alcohol en afecciones inflamatorias y en estados de debilidad general y agotamiento, como en la neumonía, erisipela o septicemia y en la adinamia.

4.-Comprobamos que tanto en Farmacopeas como en los textos de Materia Médica se incluyen nociones y fórmulas donde el alcohol aparece como excipiente con un exclusivo fin medicinal. Estos son principalmente aguardientes, cervezas y vinos; aunque existen otros preparados alcohólicos como los licores, elixires, ratafias y ponches empleados también con fines terapéuticos.

5.-Por lo que se refiere a los aguardientes medicinales hemos encontrado pocas fórmulas, un total de siete, que han sido enumeradas por orden alfabético, estan nombradas bien por el principio activo que contienen o bien por los fines medicinales. Así la mayoría de ellos son purgantes, sin embargo hay uno antiartrítico compuesto por ruibarbo, acibar y canela. Mientras que los purgantes contienen jalapa, turbit y escamonea de alepo.

6.-Hemos encontrado 36 fórmulas de cervezas medicinales, cuyos efectos terapéuticos son muy variados: Tónicas (9), diuréticas (2), purgantes (4), antiescorbúticas (1), antiescrofulosa (1), antidiabéticas (1), antihidrópica (1), antiictérica (1), astringente (1),

cefálica (1), antiepiléptica (1), profiláctica (1), eupéptica (1), hidragoga (1), estomática (1) y antiespasmódica (1).

7.-En cuanto a los vinos medicinales hemos encontrado 287 fórmulas y sus usos son también muy variados dependiendo de las sustancias que entran a formar parte de su composición así encontramos: Estimulantes (34), estomacales (12), diurético (9), antihidrópicos (9), antiescorbútico (7), antiescrofulosos (7), astringentes (6), febrífugos (6), antidispépsicos (6), antireumático (5), antiespasmódico (5), para la clorosis (4), antileucorreico (4), antiulcerosos (3), antihelmíntico (3), anodinos (3), eméticos (3), contra la blenorrea (2), para el insomnio (2), antiartrítico (2), para la raquitis (2), antiapoplético (1), antiedemas (1), antigotoso (1), antihistérico (1), antihemorrágico (1), antioptálmico (1), antiperiódico (1), afrodisíaco (1), para las contusiones (1), contra la gonorrea (1), contra los piojos (1), para los gases (1) y contra el tétanos (1).

Muchos de ellos no tienen un sólo uso terapéutico sino varios. Y algunos de los descritos en este trabajo de investigación, como ya hemos aclarado en el capítulo correspondiente, no está especificado el efecto medicinal.

8.-En la preparación de los licores se suele emplear alcohol de 56°, en la mayoría no se indica el uso terapéutico, y en dos de ellos se utiliza aguardiente en su preparación: Licor de mandarina y licor de lilas.

Los elixires se preparan con alcohol de 90°, vino y alguno con aguardiente como el elixir de larga vida, y sus usos suelen ser tónicos y digestivos.

Las ratafias tienen propiedades medicinales estomáquicas y aperitivas; se suelen preparar con alcohol de 85° y vino, y en la mayoría se añade agua y azúcar.

Algunos ponches como el inglés y el de coñac y ron, se preparan con estos aguardientes y

también añaden agua y azúcar. Sus usos terapéuticos no están definidos.

9.-La publicidad de las bebidas alcohólicas medicinales son abundantes a lo largo del siglo XIX, aparecen no sólo en revistas científicas sino también en las de divulgación.

Los anuncios suelen ser en blanco y negro, y todos ellos rezan las propiedades beneficiosas de la bebida en cuestión, así como donde es posible adquirirlas.

Hay otra publicidad de tratados y libros de vinos, y también una serie de listados de productos que se podían comprar en farmacias y en droguerías con el precio de los mismos en reales, así hemos podido comprobar que los vinos no eran de los preparados más caros, su precio variaba desde los 6 reales del vino de coca a los 19 del vino iodo-tánico Girad y los 23 del vino de coca de Mariani. Un mismo vino variaba de precio según la farmacia que lo preparase así en la del Dr. Sastre y Marqués el vino de coca valía 6 reales mientras que el precio establecido por la sociedad farmacéutica española era de 23.

APENDICE Nº 1: LEGISLACION SOBRE BEBIDAS ALCOHOLICAS

ALCOHOLES

El 10 de Noviembre de 1887 aparece una Real Orden sobre como debe practicarse el reconocimiento y la desnaturalización de alcoholes industriales en las Aduanas:

A) Reconocimiento

1º Operación: Se colocan 2cc de alcohol en un tubo de ensayo limpio, resbalando por las paredes 2cc. de ácido sulfúrico puro de 60°. Se observa si sin agitar se forma una zona coloreada entre las dos capas de ácido y alcohol. Después se agita el tubo para mezclar al cabo de un cuarto de hora. Si se observa primero una zona coloreada intermedia y después coloración perceptible el alcohol es impuro y se rechaza para su uso en bebidas.

2º Operación: Se colocan 4cc. de alcohol en un tubo de ensayo limpio y se vierte sobre él 4cc. de solución de potasa cáustica. Se agita para mezclar los líquidos y se observa si toma color amarillo la mezcla. En cuyo caso se considera el alcohol impuro e impropio para bebida.

B) Desnaturalización

Se añade al tonel que contiene el alcohol 1l. de aceite de petróleo por cada hectolitro y se agita bien.

Estas operaciones las llevaron a cabo los inspectores farmacéuticos de las Aduanas junto

con funcionarios periciales del ramo encargados del despacho.

Estos inspectores cobraban 1pts. 50 centimos por cada ensayo que realizaban, de los importadores de alcoholes extranjeros

Según otra Real Orden del 2 de enero de 1888, los gobernantes tenían el deber de mandar reconocer los alcoholes industriales, aunque hubiesen sido reconocidos en las Aduanas, siempre que sospecharan mal estado de los mismos.

La Ley de la Renta del 10 de Diciembre de 1908, en su art. 10, en el apartado 4º, expone que los exportadores de productos químicos, perfumería,, barnices y medicamento preparados con alcohol tendrán derecho a la devolución del impuesto que hubiesen satisfecho por el contenido de aquellos en la forma que determina el Reglamento.

En el caso de que los alcoholes, aguardientes, licores, vinos, dulces y demás productos a que se refiere este artículo se importatan de nuevo a España e Islas Baleares, se considerarán como extranjeros a los efectos de la Ley.

En su art. 13. El impuesto especial del alcohol sólo grabará los productos especificados en el art. 2º; pero los establecimientos en que se preparen aguardientes compuestos y licores con alcoholes y aguardientes procedentes de otras fábricas y los en que se elaboren vinos, mistelas, sidras, cervezas, éteres, medicamentos y otros artículos que contengan alcohol o se preparen con él, podrán ser objeto de la vigilancia que en su caso señale el Reglamento.

Existió un Reglamento provisional para la Administración de la Renta del alcohol de 10 de Diciembre de 1908; en su art. 4º expone: Que no estará sujeta a los preceptos de este Reglamento la elaboración de vinos (incluso los vermouths), sidra, cerveza, éteres, medicamentos y otros productos que contengan alcohol o se preparen con él.

En su art. 75, los comerciantes que expendan alcoholes o aguardientes neutros, alcohol

desnaturalizado y aguardientes compuestos y licores, sólo podrán recibir en sus establecimientos dichos géneros con el impuesto satisfecho.

Una sentencia del Tribunal Supremo del 10 de Diciembre de 1913, afirma que el farmacéutico no está obligado al pago de patente por venta de preparados con alcohol, ya que los preparados a base de alcohol no tienen legalmente el concepto de tales alcoholes, sino de fórmulas medicinales destinadas a uso terapéutico.

Por la Ley de Impuestos de alcoholes del 28 de julio de 1920, los exportadores de productos químicos, perfumería, barnices y medicamentos preparados con alcohol tienen derecho a la devolución del impuesto que hubieran pagado por el contenido de aquellos.

Según la Real Orden del 18 de septiembre de 1922, la competencia de los inspectores farmacéuticos de Aduanas consistía en elaborar los informes sobre el valor higiénico de los productos alcohólicos destinados a la bebida, en las poblaciones que no exista estación sanitaria dotada de personal y material preciso.

De acuerdo con el Reglamento para la administración de la renta del alcohol y según el Real decreto de 4 de Octubre de 1924, en su art. 16; al acto de reconocimiento de los productos alcohólicos destinados a la bebida asistirá el Inspector farmacéutico para examinar si son o no nocivos para la salud, haciendo constar por diligencia extendida a continuación del aforo el resultado de su examen, excepto en los casos en que exista estación sanitaria en la localidad, dotada del personal y material preciso para ello, en que la expresada función corresponderá a las mismas, en vez de a los mencionados Inspectores farmacéuticos.

En el art. 77, la importación de las esencias de anís o anetol, ron, caña, coñac, ginebra, absenta, anisete, curacao, marrasquino, whisky y demás que sean propias para la preparación de aguardientes compuestos y licores, habrá de realizarse precisamente por las

Aduanas habilitadas para el despacho de productos alcohólicos y para autorizar la introducción, las Aduanas exigirán que los importadores por sí mismos o por sus agentes justifiquen hallarse inscritos como fabricantes de aguardientes compuestos o licores, fabricantes de perfumería, Farmacéuticos o confiteros.

Los primeros justificarán su calidad de fabricantes de compuestos o licores, exhibiendo la patente o certificación de la misma expedida por la Administración de la Renta, y los demás mediante la presentación de la certificación expedida por la misma, acreditativa de que ejercen la profesión o industrias mencionadas con aptitud legal o del recibo de la contribución del trimestre corriente.

Los Farmacéuticos y confiteros no podrán importar más de tres kilogramos de cada clase de esencias en una misma expedición.

En su art. 83: Los fabricantes de aguardientes compuestos y licores, los fabricantes de perfumería, los Farmacéuticos y confiteros que utilicen esencias pueden proveerse de las que necesiten para la preparación de los productos de su industria, ya haciéndolas venir directamente del extranjero, ya adquiriéndolas de fábricas nacionales debidamente inscritas e intervenidas, previa la justificación de su cualidad de fabricantes.

Los fabricantes de aguardientes compuestos y licores, los de perfumería, los Farmacéuticos y confiteros no pueden vender, ceder ni transferir las esencias más que en el caso de cesación de industria, y previa autorización de la Dirección general de Aduanas.

Los primeros, al finalizar cada trimestre, rendirán a la Administración principal de la Renta en la provincia un resumen comprensivo de las esencias recibidas en el trimestre, las consumidas en la fábrica y las existentes.

Los demás deberán conservar las guías con que reciban las esencias, para justificar su

procedencia legal.

Art. 85: En ningún caso ni por ningún motivo se permitirá que en los almacenes o tiendas donde se venda al por mayor o al por menor alcoholes o aguardientes neutros o compuestos se realicen destilaciones, rectificaciones ni preparación de tales productos por ningún procedimiento, ni se tengan alambiques ni aparatos destilatorios de ninguna clase.

Sus dueños no podrán recibir ni tener productos alcohólicos para cuya venta no estén facultados por la contribución industrial que satisfagan.

Estos establecimientos no podrán tener comunicación interior, ni directa con una destilería o fábrica de alcohol neutro, de aguardiente compuesto o licores o de esencias, ni con ningún local que tuviera comunicación interior o directa con dicha fábrica.

La orden del 18 de agosto de 1943, B.O.E. del 22 de agosto, tiene los siguientes artículos:

Art. 1º: Declara en régimen de libertad de distribución y venta, las diversas clases de alcohol industrial.

Art. 2º: En cuanto al alcohol deshidratado empleado para atender al Ministerio del Aire se tendrá en cuenta lo estipulado en el acuerdo tomado entre el Sindicato Nacional de Industrias Químicas y los representantes de la Industria Alcohólica que dice lo siguiente:

1º Las fábricas de alcohol industrial que dispongan de condiciones técnicas para fabricar alcohol deshidratado lo harán en la cantidad de 200000l.

2º El precio de este alcohol deshidratado será de 655pts. por hectolitros.

3º El precio de 665pts/hl. corresponde:

-165pts. para el alcohol de este tipo.

-100pts. por Hl. en compensación a los gastos de fabricación y patente.

-400pts. se abona a la caja de compensación de las azucareras.

4º Si el Ministerio del Aire o la CAMPSA necesitarán nuevas cantidades de alcohol, lo contratarán a las Empresas Alcohólicas.

5º La Secretaría General Técnica de este Ministerio queda autorizada para dictar cuantas disposiciones complementarias crea convenientes para el exacto cumplimiento de la presente Orden.

Por la Orden del 30 de septiembre de 1943 (B.O.E 3 octubre), se determina que solo los alcoholes vínicos se podrán emplear para usos de boca.

La orden del 9 de noviembre de 1942 (B.O.E 10 noviembre):

1º A partir del 1 de enero de 1943 las administraciones de rentas públicas comunicarán a las Inspecciones Regionales de Impuestos Especiales dependientes de la Dirección General de la Contribución de Usos y Consumos la serie y número de los talonarios de guías y ventas de alcoholes que faciliten a los fabricantes y almacenistas que estén facultados reglamentariamente para efectuar expediciones de aquel producto.

2º La inspección vigilará si la serie y número de las guías concuerdan con los datos facilitados por las Administraciones de Rentas Públicas.

El Real Decreto del 4 de octubre de 1924, en su artículo 4º dice referente a la elaboración de vinos, vermouths, sidra, cerveza, éteres, medicamentos y otros productos que contengan alcohol o se preparen con él, que no estarán sujetos a los preceptos de este Reglamento. Sin embargo, los que elaboren dichos productos deberán conservar las guías de los alcoholes que hayan recibido en sus establecimientos para justificar el origen de los mismos.

No se permitirá el empleo para uso de boca de los alcoholes vínicos obtenidos de orujo, residuos de la vinificación o vinos picados, sino están rectificadas en aparatos provistos de separador de cabezas y colas, un estado neutro y potable con graduación de 96 a 97°.

BEBIDAS

La Ordenanza del 18 de abril de 1860, en sus artículos 68 al 71, prohíbe la venta de bebidas en las droguerías. En el capítulo V art. 58, prohíbe vender en locales o almacenes de droguería artículo alguno correspondiente a bebidas.

Una Real Orden de 24 de abril de 1900, trata sobre las tarifas a pagar por el análisis de bebidas. Un ejemplo es el siguiente:

-Análisis bacteriológico de vinos y demás bebidas alcohólicas(30pts).

-Cervezas y vinos:

-Análisis químico:50pts.

-Análisis bacteriológico:50pts.

Es en el Real Decreto del 25 de octubre de 1907 cuando se concretan las tarifas por los análisis en los laboratorios de Sanidad del Campo de las determinaciones de vinos y mostos siguientes:

-Densidad:0,50pts.

-Alcohol:1pts.

En la real Orden del 22 de diciembre de 1908(Gaceta 23 dic), se determinan las condiciones que deben reunir los alimentos, sus falsificaciones, y adulteraciones, creación de los laboratorios de análisis, misión de los inspectores químicos de sustancias alimenticias y las cantidades de muestras(art. 18) según su naturaleza así:Vinos, cervezas, sidras y vinagres(1/2l. a 1 botella), aguardientes y toda clase de bebidas alcohólicas(1/2l. a 1 botella).

El Real Decreto del 30 de marzo de 1920(Gaceta 4 abril) en su artículo 147 dice lo siguiente:"Todas las sustancias alimenticias así como los vinos, licores, cervezas y otras bebidas que se importen por nuestros puertos, deberán ser enyesados o analizadas en los laboratorios afectos a las Estaciones y por general facultativo".

Referente al análisis de alimentos, aparece el 14 de septiembre de 1920, un Real Decreto.Entre los alimentos se mencionan el vino, la cerveza, la sidra, alcoholes, aguardientes y licores.Primeramente los define, para a continuación enumerar las manipulaciones y prácticas que no se consideran fraudulentas.En el caso de los aguardientes enumera los distintos tipos:Cognac, kirsh, ginebra, ron, tafia, whisky y brandy.

AGUARDIENTES

Por el reglamento del 2 de diciembre de 1892 se castigan las adulteraciones de aguardientes y licores.

En su artículo 6º se prohíbe la venta de licores y aguardientes que contengan las siguientes sustancias: Alcoholes industriales, materias colorantes, azúcar de fécula no cristalizado, glicerina, ácido salicílico, sales de bario y de magnesia, carbonatos alcalinos, litargirio, ácido bórico, sales metálicas, materias acres y sustancias antisepticas.

VINOS

El 11 de marzo de 1892 aparece un Real Decreto sobre los honorarios a pagar por inspección de establecimientos de vinos.

Referente a la expendición de vinos, aguardientes y licores alcoholizados, sale el 28 de julio de 1887 una Real Orden, por la que se dispone que todas estas bebidas alcohólicas que contengan más proporción de alcohol que de zumo de uva en el caso de los vinos, caigan bajo las prescripciones del Código Penal.

El Real Decreto del 11 de marzo de 1892, trata sobre las reglas y disposiciones para la fabricación de vinos; consta de once artículos. En el primer artículo define lo que se entiende por vino(cualquier producto resultante de la fermentación del zumo de la uva, sin adición de sustancias extrañas); el art.2º, enumera las operaciones permitidas en la elaboración y conservación de los vinos, tales como la mezcla de vinos, el encabezamiento con alcohol vínico, la clarificación por medio de la cola o albúmina, azufrado de toneles, conservación por procedimientos físicos, adición de sal común, enyesado y la adición de azúcar de caña.En el art. 3º se prohíbe la adición en la fabricación de bebidas alcohólicas y de vinos, de sustancias tales como los alcoholes industriales que no procedan de la destilación de los productos de la vid, materias colorantes, ácido salicílico, ácido bórico, glicerina, carbonatos alcalinos, sales metálicas, glucosa artificial, perfumes,etc.

El art. 4º considera los vinos y las bebidas alcohólicas que contengan cualquiera de las anteriores sustancias, adulterados y nocivos para la salud.

Por el art. 5º, se prohíbe la venta de vinos o cualquier bebida que no reúna las condiciones de los artículos 1º y 2º.

En el art. 6º los gobernadores civiles y sus delegados inspeccionaran los establecimientos dedicados a venta de vinos y bebidas alcohólicas cuando exista sospecha de que infringen las disposiciones anteriores.

El art. 7º se refiere al precio que cobrarán los peritos que hagan las visitas, será 25pts a

parte de los gastos de viaje.

Art. 8º. Durante la visita, actuarán como testigos el dueño de la tienda y dos más. Delante de los cuales tomará tres muestras de ll. de líquido sospechoso de adulteración.

Las vasijas que contengan dichas muestras se sellarán y precintarán. Se levantará acta por duplicado, uno de los ejemplares será para el dueño y otro para el delegado.

El art. 9º se refiere a la multa con que se castigará la contravención de las prohibiciones que será de un máximo de 500pts. y cierre del establecimiento en caso de reincidencia.

Por el art. 10º se podrá presentar un recurso en un plazo de 15 días, los propietarios de los establecimientos, ante el Ministerio de Fomento, el cual realizará un examen previo en el laboratorio de la Estación enológica central del Instituto Agrícola Alfonso XII.

En el art. 11º se deroga la Real Orden del 23 de febrero de 1860.

Sobre el castigo de las adulteraciones de los vinos (capítulo 1º), existe un Reglamento del 2 de diciembre de 1892, que consta de cinco artículos:

En el art. 1º se define lo que se entiende por vino, que esencialmente dice lo mismo que el Real Decreto del 11 de marzo de 1892, el art. 2º prohíbe la adición a los vinos de las materias siguientes: Sulfato de cal o yeso excepto para los vinos generosos, secos y licorosos como el de Jerez y Málaga, el encabezamiento con alcoholes industriales y con los de orujo, la sal común, materias colorantes, azúcar, glicerina, ácido salicílico, sales de bario y de magnesia, carbonatos alcalinos, litargirio, ácido bórico, sales metálicas, materias acres, sustancias antisépticas, perfumes, clarificación por procedimientos distintos a los mecánicos, cola, albúmina o tierra Lebrija.

El art. 3º considera a los vinos que contengan alguna de las anteriores materias, adulterados.

Por el art. 4º se prohíbe la venta de los vinos o bebidas no definidos en el art. 1º, excepto

mosto apagados por alcohó vinico. Y el art. 5º prohíbe la venta de vinos alterados por alguna de las enfermedades propias de estos caldos.

La prohibición de la fabricación de vinos artificiales quedó determinada por la Ley del 27 de julio de 1895, consta de cuatro artículos:

Art. 1º: Excepto las mistelas y vinos espumosos.

Art. 2º: Se aplicará a los fabricantes de vinos artificiales las penas que marca el art. 356 del Código Penal.

Art. 3º: Se cerrarán las fábricas de vinos artificiales durante tres meses.

Art. 4º: Define lo que se entiende por vino artificial(el que no procede de la fermentación del jugo de la uva fresca y el que se le ha adicionado alguna sustancia química o vegetal que no procede de los racimos de uva).

Las Disposiciones contra la expendición de vinos artificiales quedan expuestas en la Real Orden del 23 de diciembre de 1895:

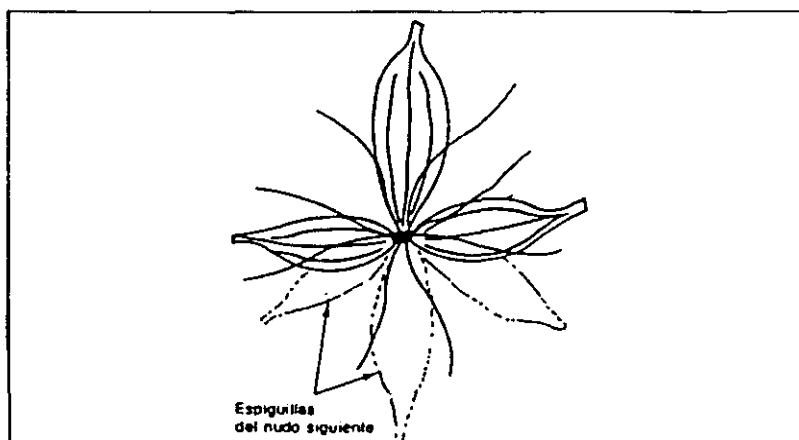
1º Los Gobernantes y Alcaldes inspeccionarán los establecimientos en que se expendan el vino para evitar el consumo de vinos artificiales.

2º En las inspecciones se llenan, sellan y lacran tres botellas. Una se deja al dueño, y las otras dos se llevan al laboratorio municipal. En las botellas aparecerá una etiqueta en la que constará la firma del vendedor y del inspector, el local de procedencia y la autoridad a la que se remite.

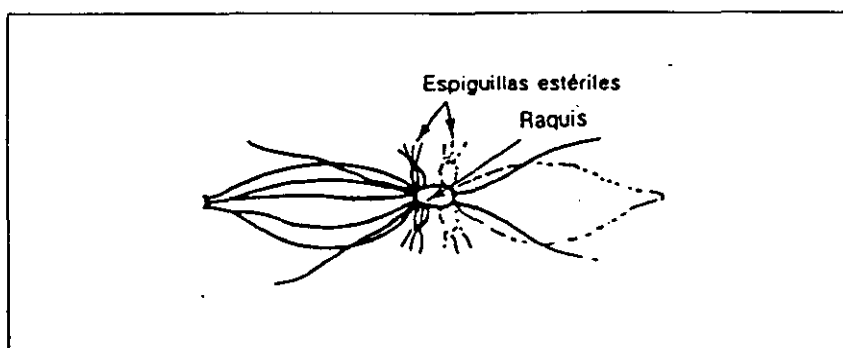
3º Los Municipios conservarán los laboratorios químicos y los dotarán de los recursos necesarios.

MATERIA PRIMA: LA CEBADA.

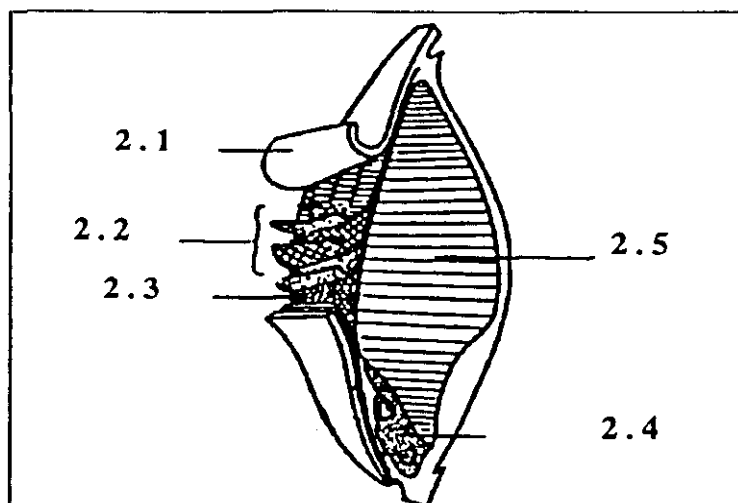
VISTA SUPERIOR DE UNA ESPIGA DE SEIS CARRERAS



VISTA SUPERIOR DE ESPIGA DE DOS CARRERAS



ELEMENTOS DEL GRANO



2.1 Cascarillas o glumas

2.2 Testa o pericarpio

2.3 Capa de aleurona

2.4 Germen

2.5 Endospermo

COMPOSICION DEL GRANO DE CEBADA

Agua 10-13%

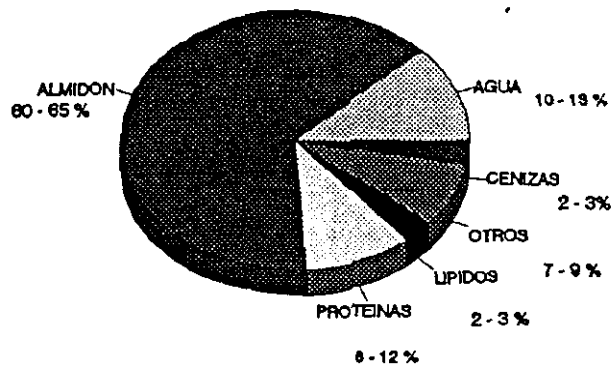
Almidón 60-65%

Proteínas 8-12%

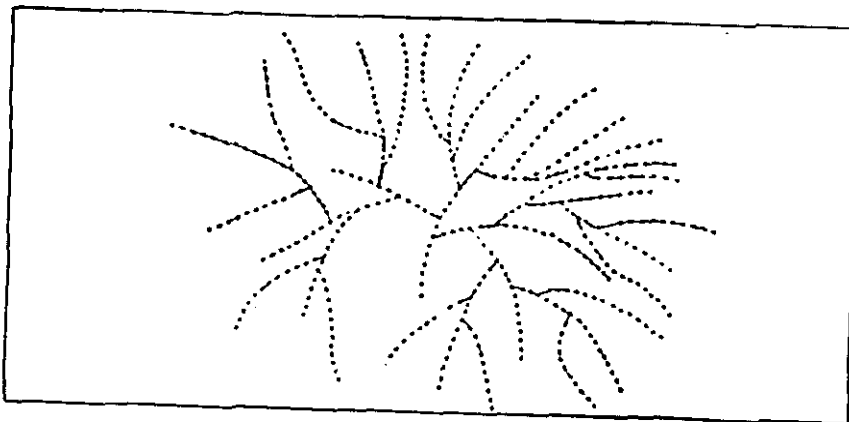
Lípidos 2-3%

Otros hidratos de carbono
complejos 7-9%

Cenizas 2-3%

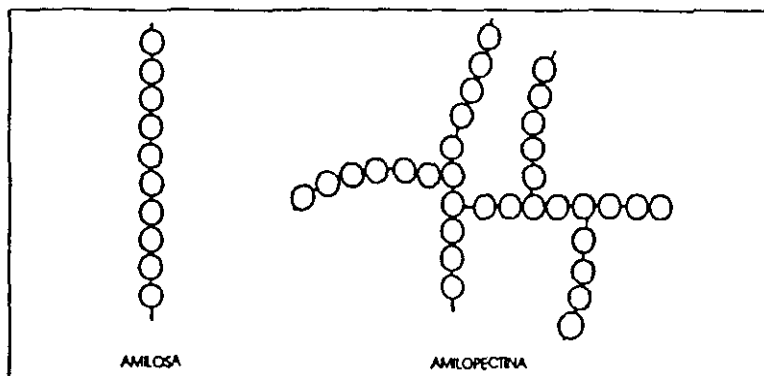


ALMIDON



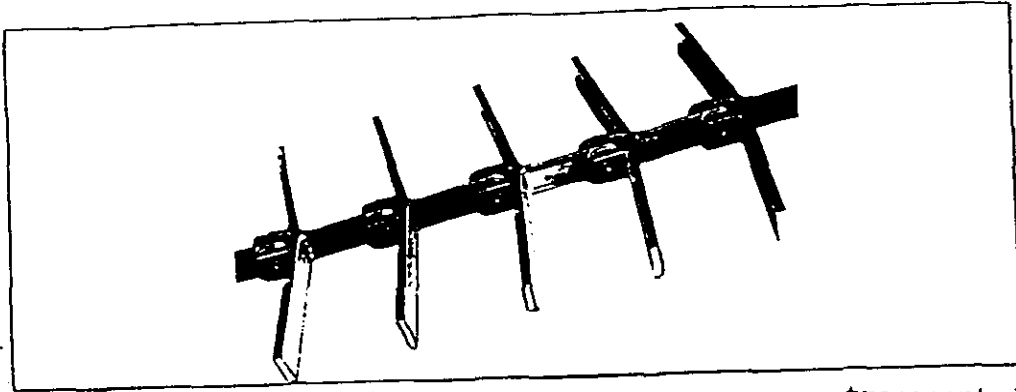
Unidades de glucosa dispuestas en largas cadenas con multitud de ramificaciones.

FRACCIONES DEL ALMIDON



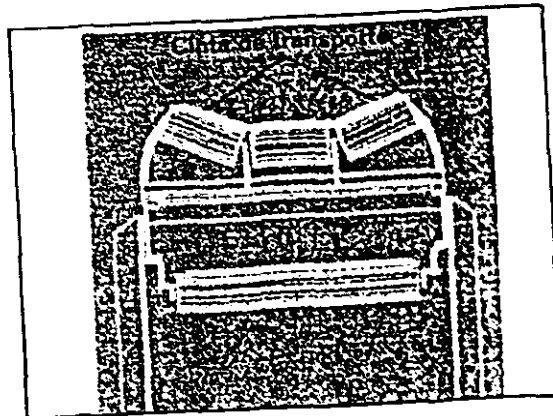
MAQUINARIA DE LA MALTERIA:

CADENA SIN FIN

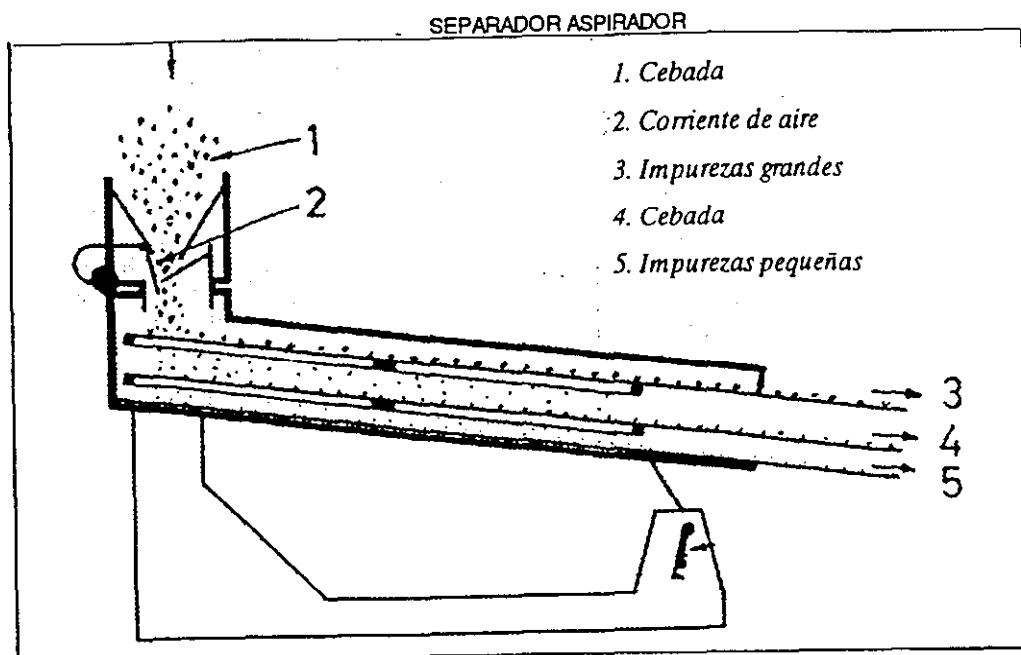


Es un transporte horizontal. Consta de una banda transportadora de granos. Conserva bien la integridad del grano, no daña las cascarillas ni se rompen las espigas.

CORREA SIN FIN



Es un transporte muy voluminoso que admite grandes caudales en largos recorridos, y con pequeñas inclinaciones si se desea. Característica que no tienen la mayoría de los transportadores horizontales.

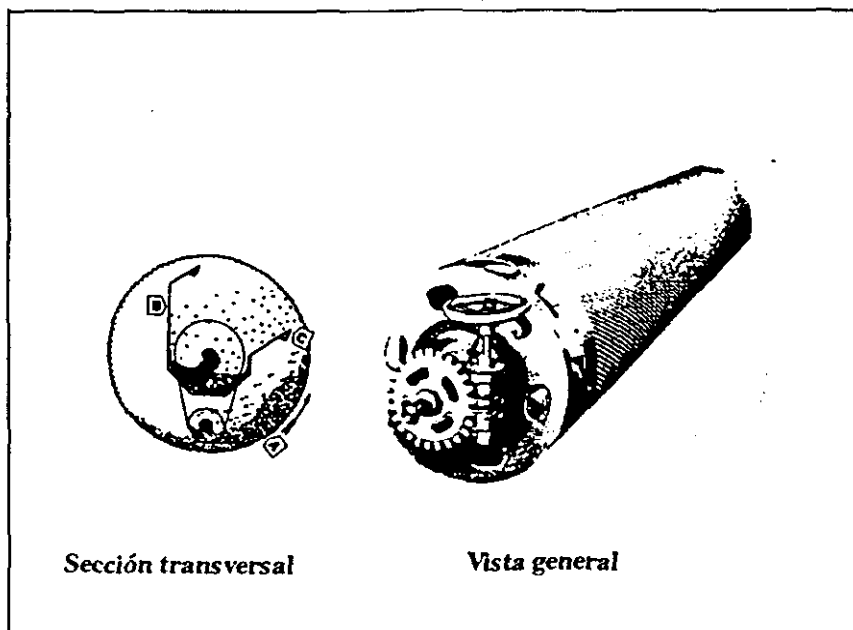


Separa del grano las impurezas que sean más gruesas o más pequeñas que él, y elimina el polvo y granos ligeros mediante ventilación enérgica.

El aparato consta de una tolva por donde cae la cebada en una co-
tina delgada y fina, que es atravesada por una corriente de aire
que elimina los cuerpos extraños más ligeros (polvo, granos vacíos,
pajas, etc.).

Tras pasar la corriente de aire, la cebada cae sobre un tamiz grueso
que retiene impurezas de gran tamaño, pasa a otro tamiz de paso infe-
rior, de forma que sólo lo atraviesan las partículas de menor tama-
ño que se eliminan junto a las anteriores.

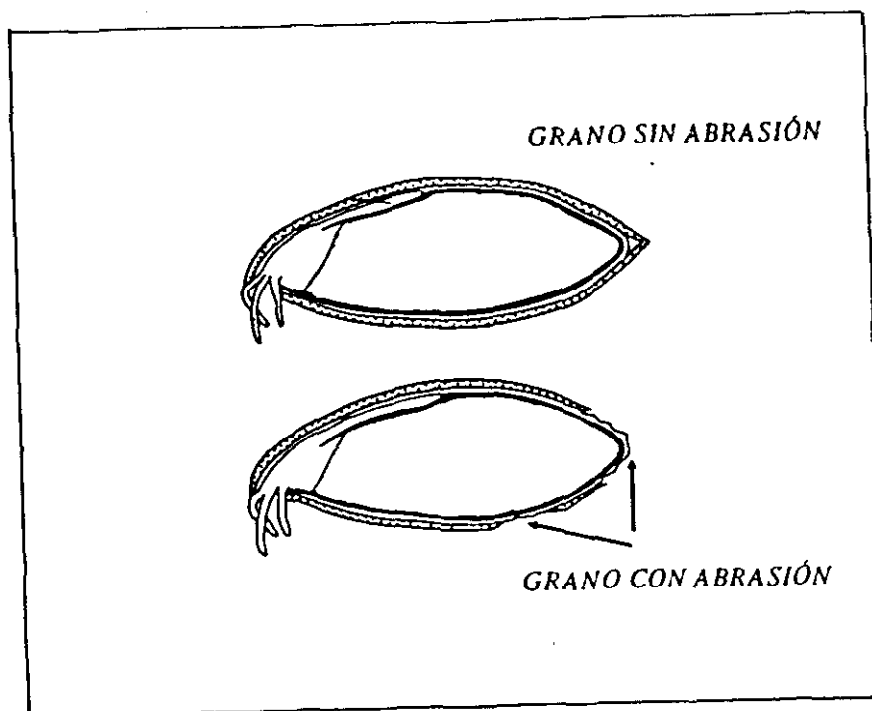
SELECCIONADOR



Con el seleccionador termina la limpieza de la cebada.

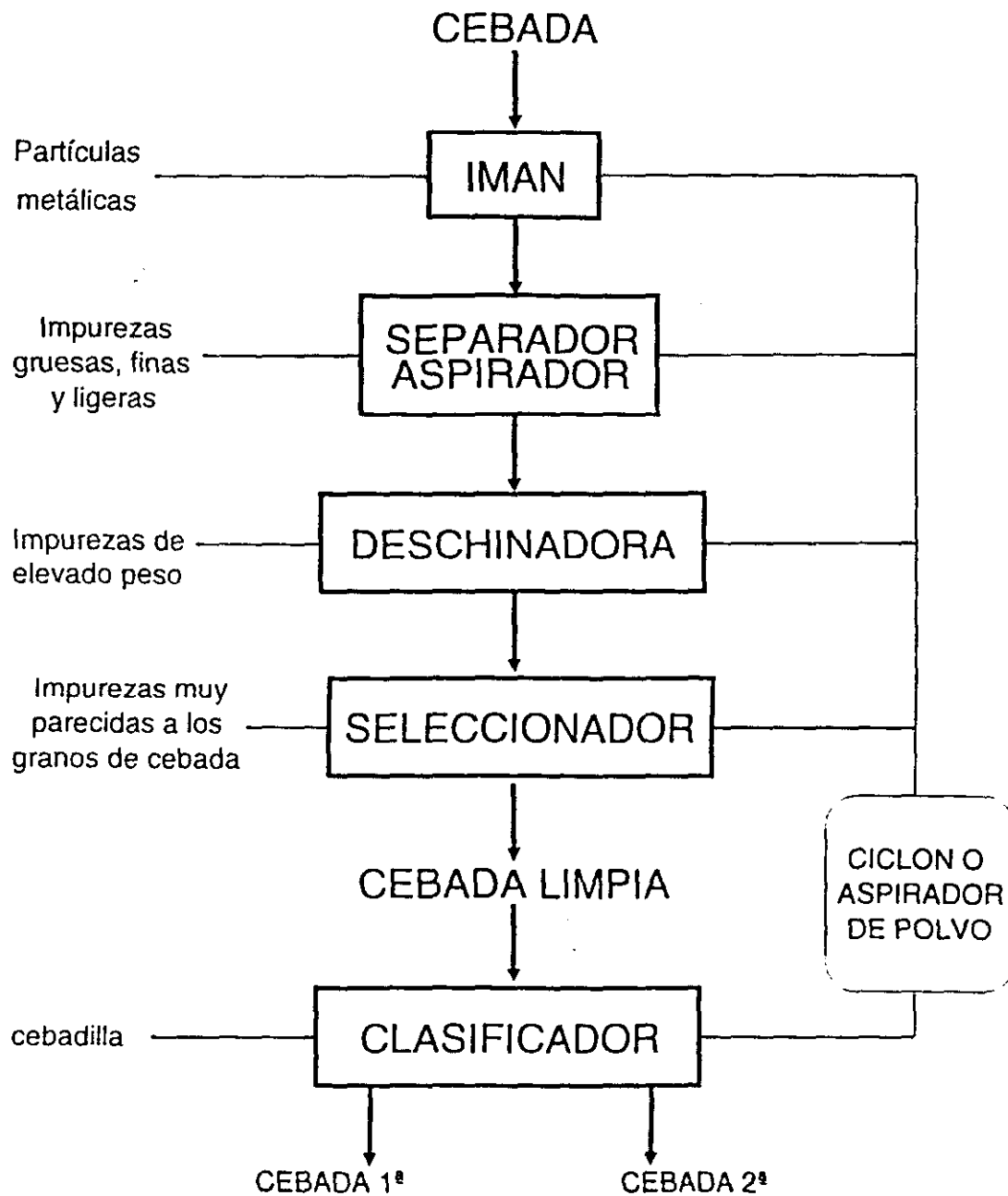
Este aparato consta de un ventilador que aspira y evacúa el polvo que se produce.

ABRASIÓN

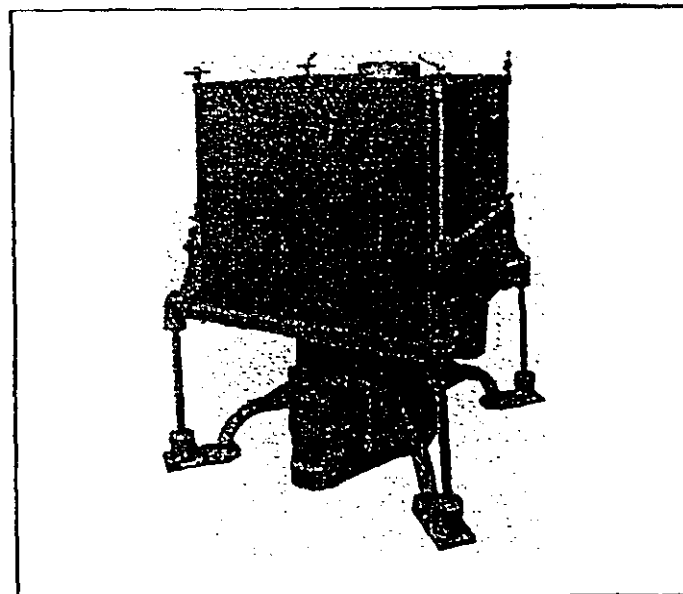


La absorción es una técnica empleada en el Norte de Europa, que consiste en hacer pasar los granos de cebada por unos cepillos sin aplastarlos, rompen las cascarillas facilitando la absorción de agua y acortando el proceso.

DIAGRAMA DE LIMPIEZA Y CALIBRADO DE LA CEBADA



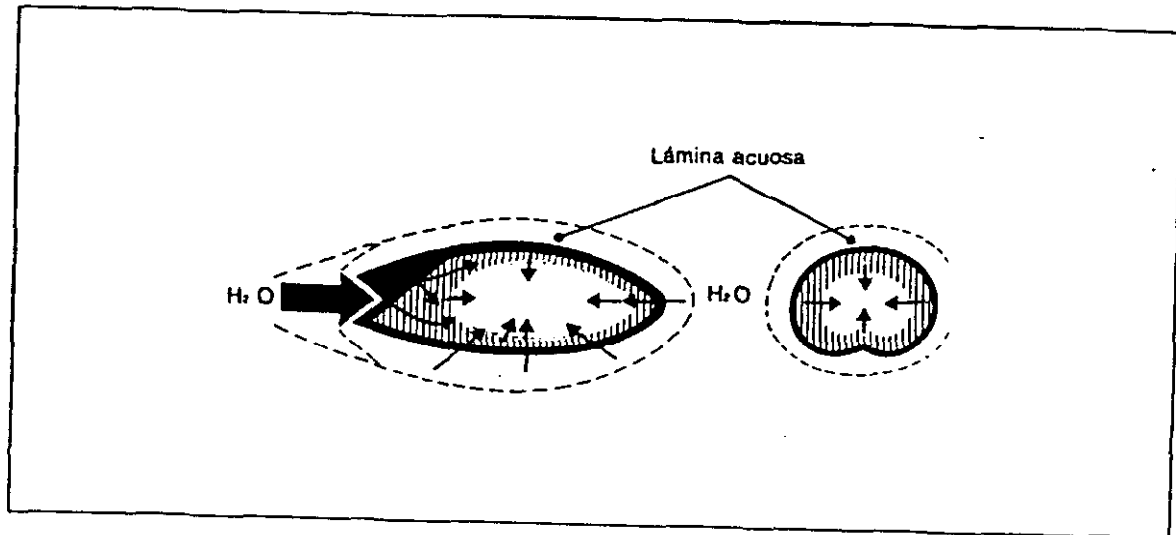
PLANCHISTER



APARATO DE CALIBRADO: FORMADO POR TAMIQUES PLANOS SUPERPUESTOS.

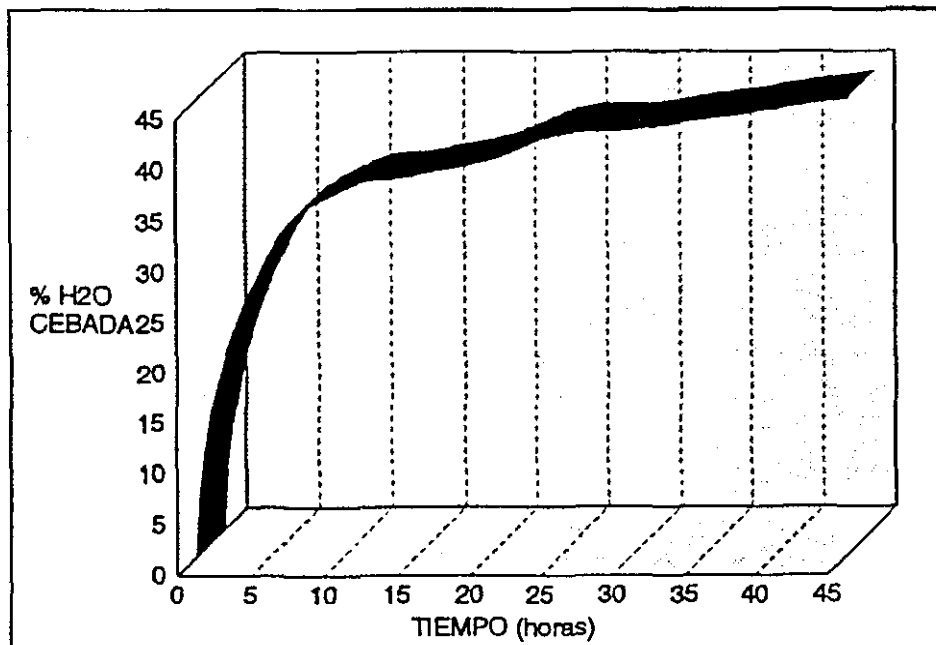
PROCESO DE ABSORCION DE AGUA

ABSORCION DEL AGUA POR EL GRANO



Es un proceso puramente físico.

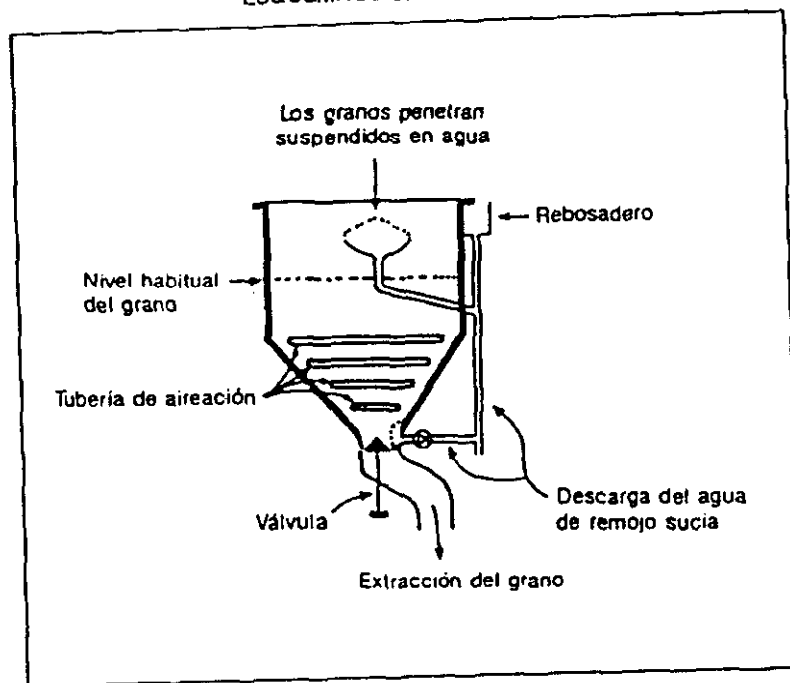
FIG 4.3 ABSORCION DE AGUA TIEMPO



A medida que aumenta el contenido en agua, disminuye la velocidad de absorción de agua.

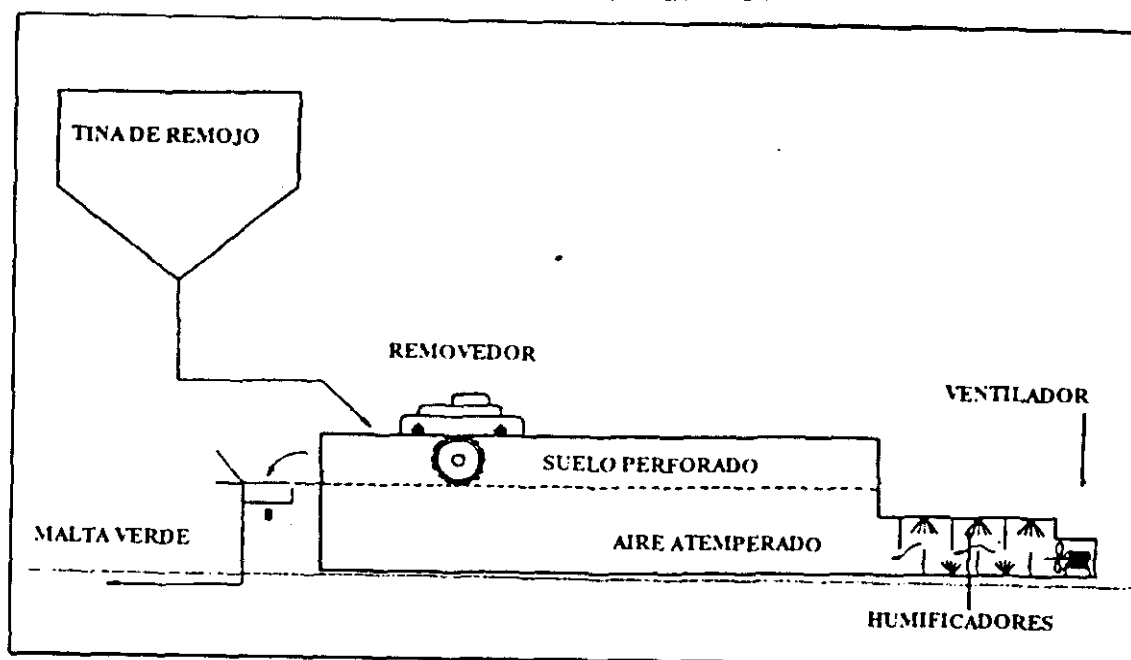
INSTALACIONES

ESQUEMA DE UNA TINA DE REMOJO



El remojo se realiza en grandes tanques cilíndricos de fondo cóncavo, de hormigón armado recubiertos de material tresistente al desgaste.

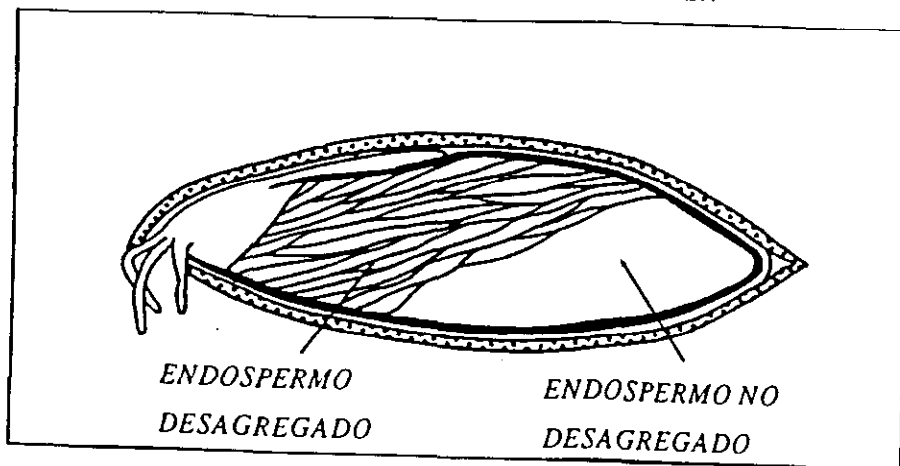
CAJA SALADÍN DE GERMINACIÓN



Es la instalación de germinación más empleada.

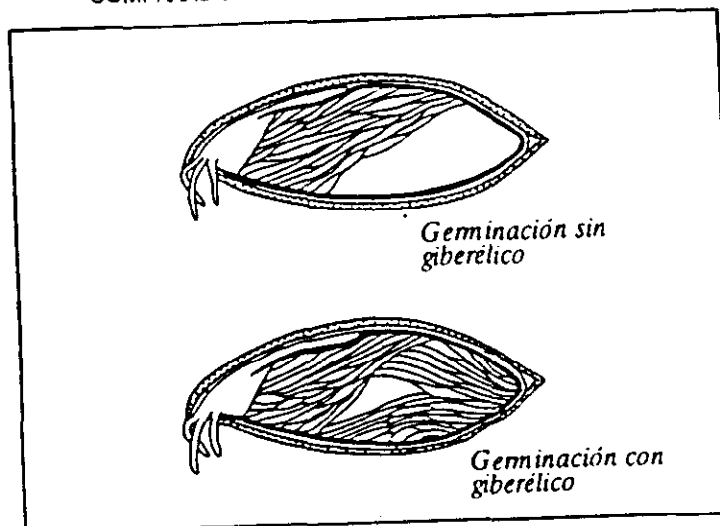
INICIO DE LAS TRANSFORMACIONES

MODIFICACION DEL GRANO DE CEBADA



La desagregación del grano va desde el extremo en que está situado el germen, hacia el extremo opuesto.

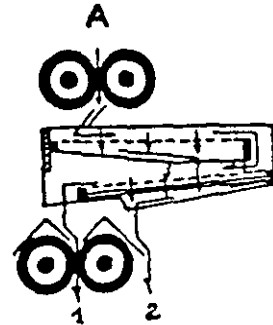
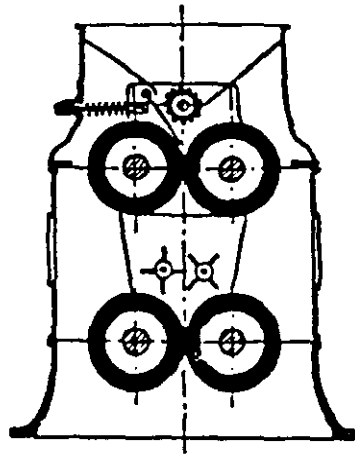
COMPARACION DE LA DESAGREGACION DEL ENDOSPERMO



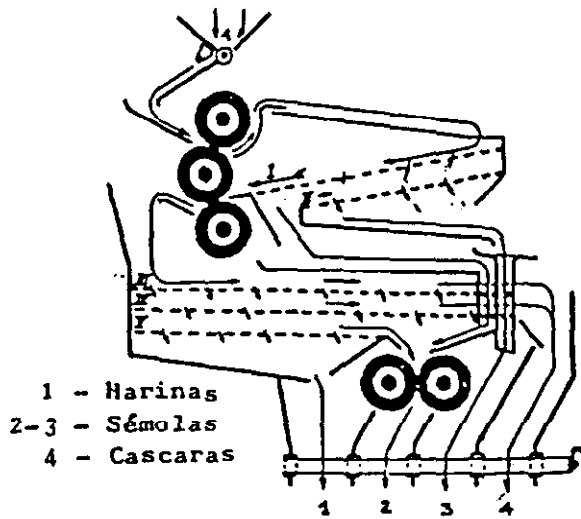
Muchas malterías emplean el ácido giberélico como coadyuvante tecnológico, al ser una sustancia similar a las giberelinas naturales del grano (sustancia que segrega el germen con el fin de informar al resto del grano que el embrión está preparado para germinar).

TIPOS DE MOLINOS

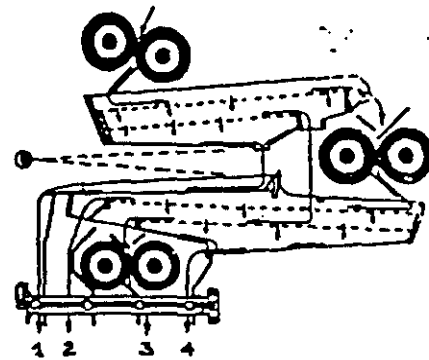
Molino con dos pares de cilindros sin tamizado.



Molinos con dos pares de cilindros con tamizado intermedio.

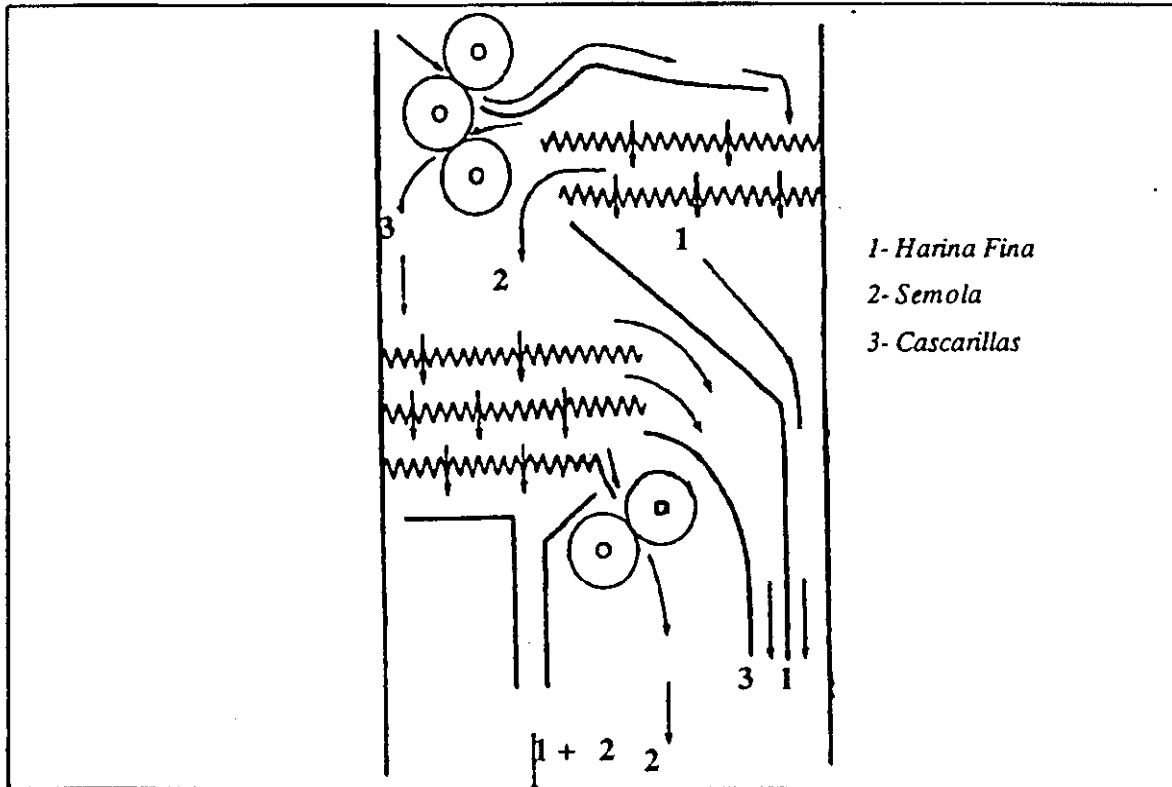


Molino con cinco cilindros tres pasos y tamizado.



Molino con seis cilindros tres pasos y tamizado.

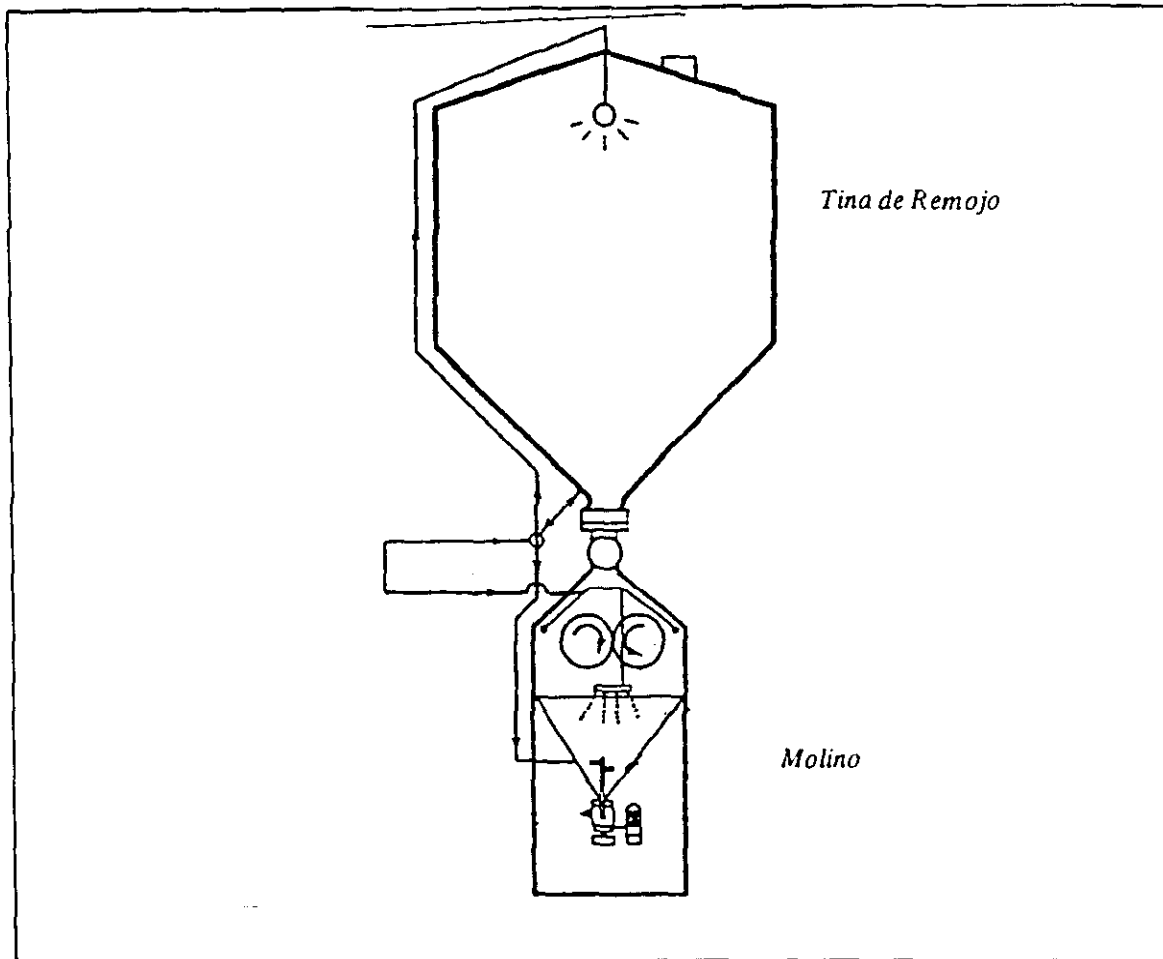
MOLINO TRES PASADAS



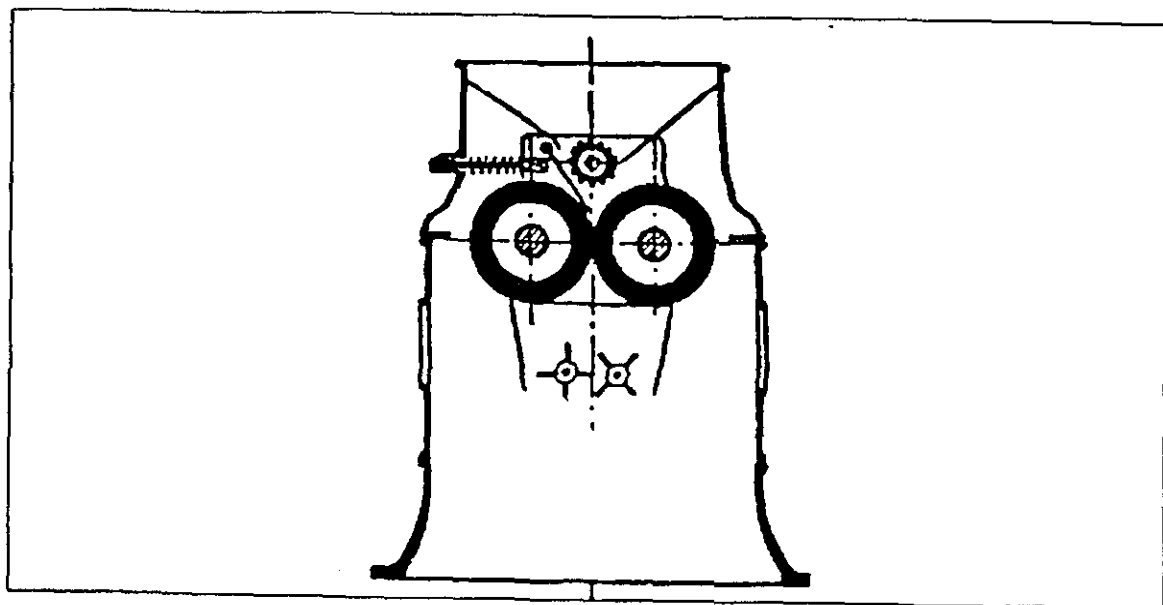
Consta de :

- **Alimentador.** Su función es distribuir uniformemente la carga de malta, sobre toda la longitud del primer par de rodillos.
- **Rodillos.** Son cinco, dispuestos de forma que la malta pase tres veces por ellos. La separación de éstos va disminuyendo a medida que la malta se muele, de forma que es mayor en el primer pase y menor en el último. Tienen alta resistencia al desgaste y su superficie puede ser lisa o estriada.

MOLINO DE REGIMEN HÚMEDO

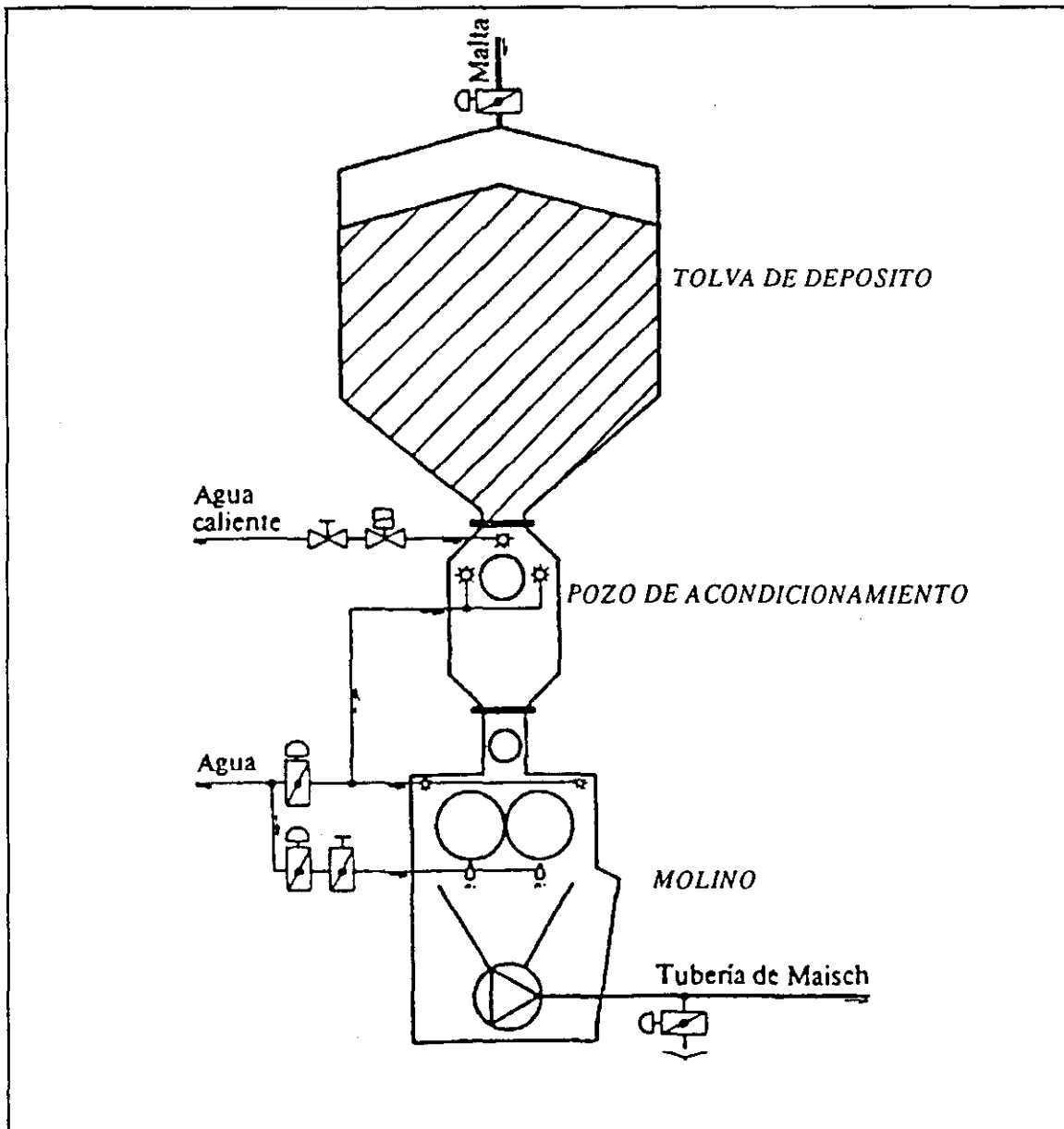


MOLINO DE ARROZ



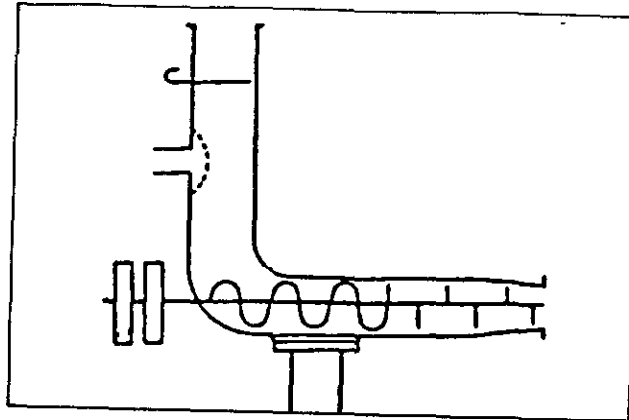
Consta de dos rodillos sin tamiz, que reduce los granos medianos a una harina fina y uniforme.

FIG-2.4 MOLINO DE REGIMEN HÚMEDO ACONDICIONADO



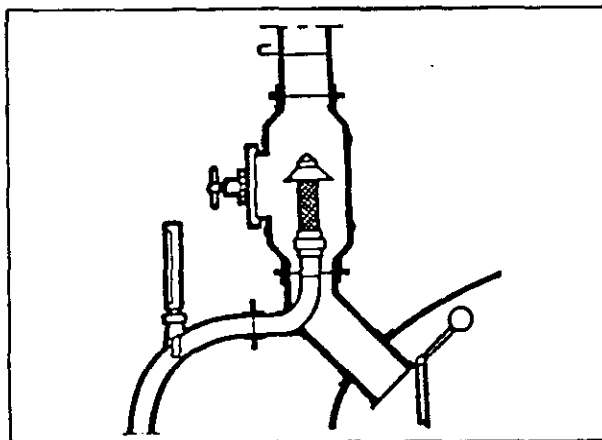
COCIMIENTO

HIDRATADOR MECANICO TIPO STEEL



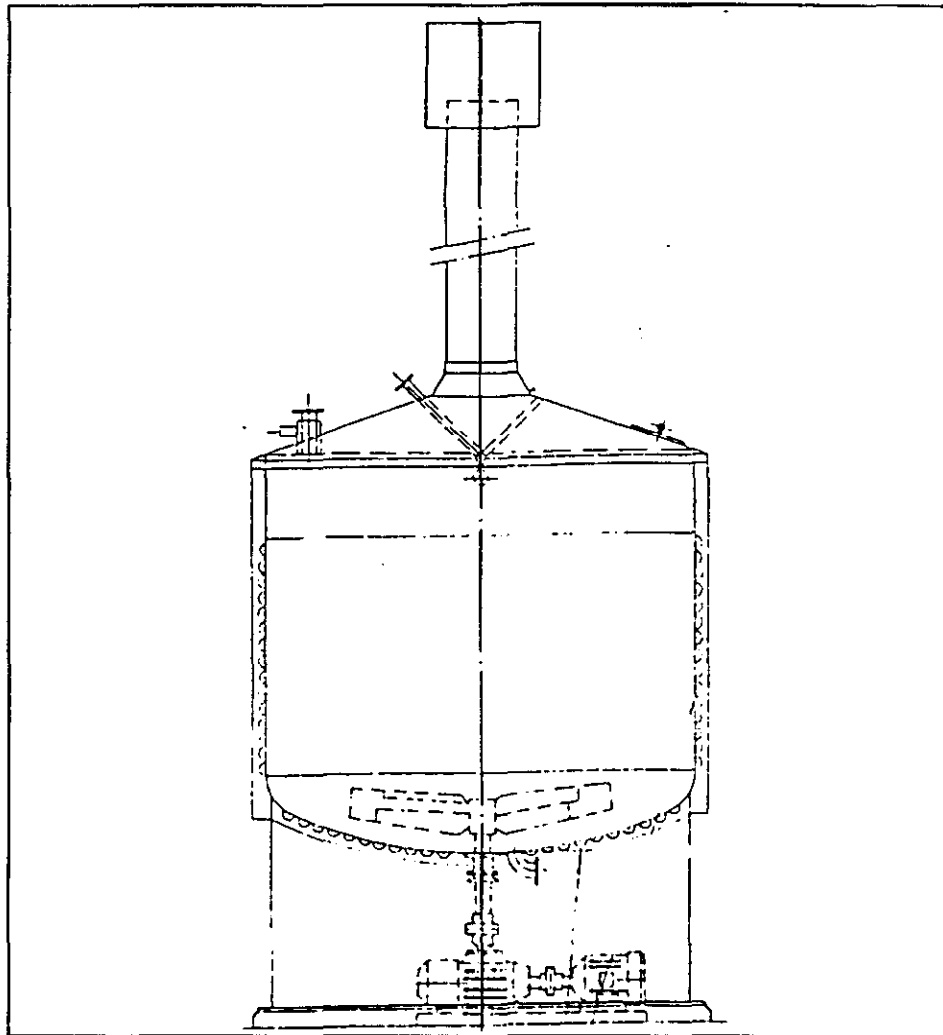
Consiste en pequeños recipientes provistos de espas, a los que llegan agua y malta que se unen mediante agitación y se trasiegan a la caldera mediante una bomba.

MEZCLADOR AUTOMATICO



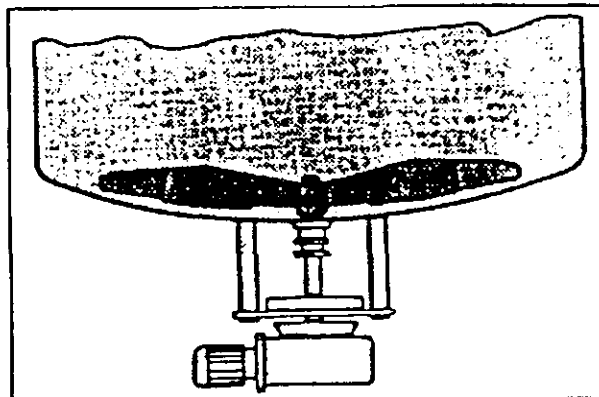
Consiste en un ensanchamiento del tubo de caída de la harina a la caldera, que lleva acoplado un sistema de inyección de agua dalpaso.

... CALDERA DE GRANOS CRUDOS

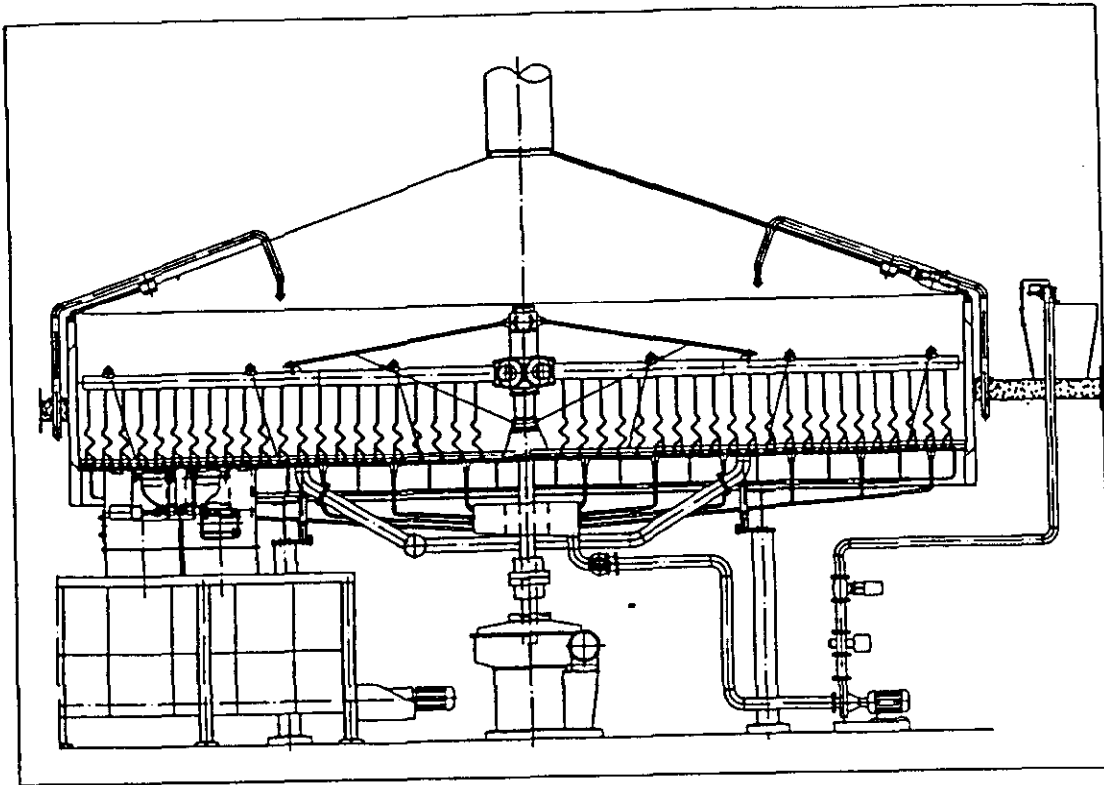


Su función consiste en tratar los granos crudos con malta o con
enzimas externas.

AGITADOR DE LA CALDERA DE MEZCLA

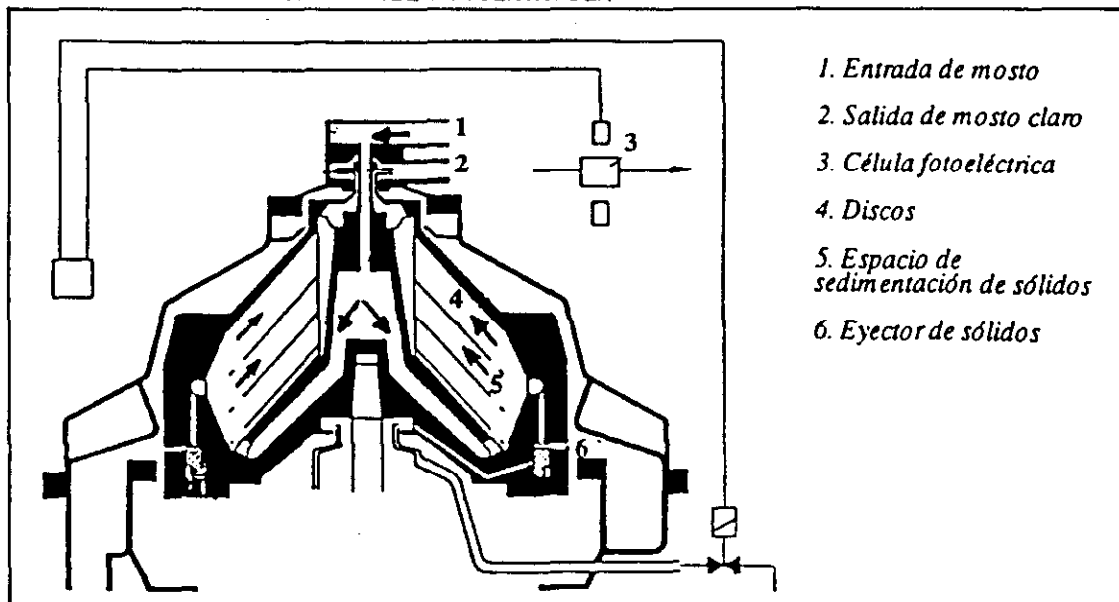


Garantiza una mezcla uniforme.



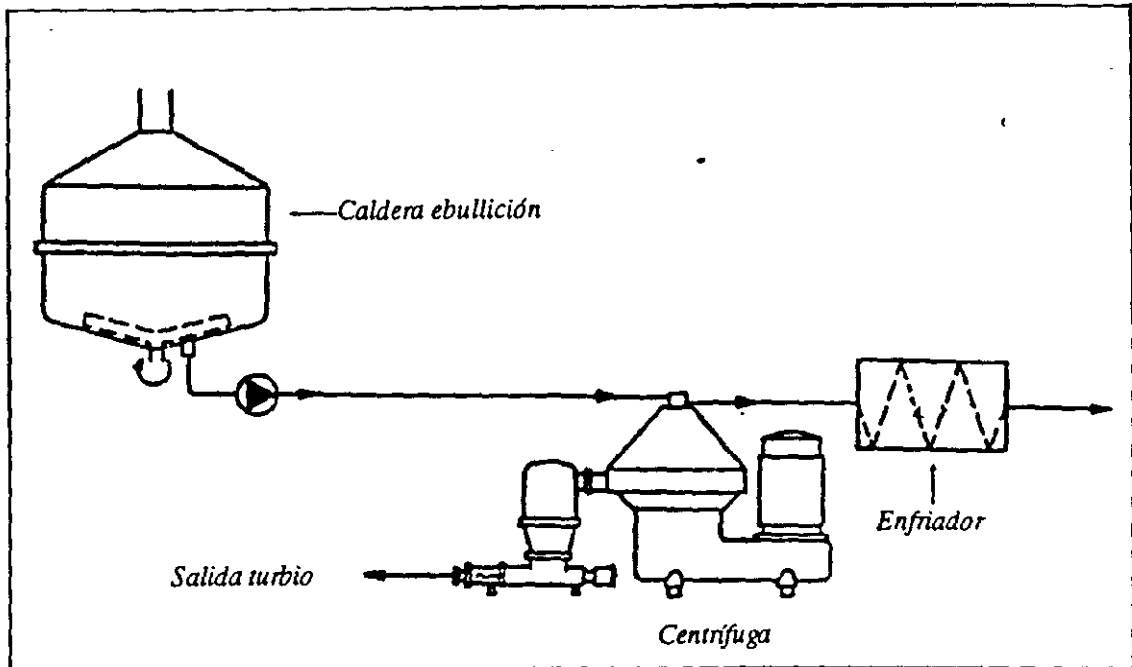
Dispone de un removedor o mullidor, para remover el bagazo de forma periódica.

FIG 6.3 ESQUEMA DE UNA CENTRIFUGA

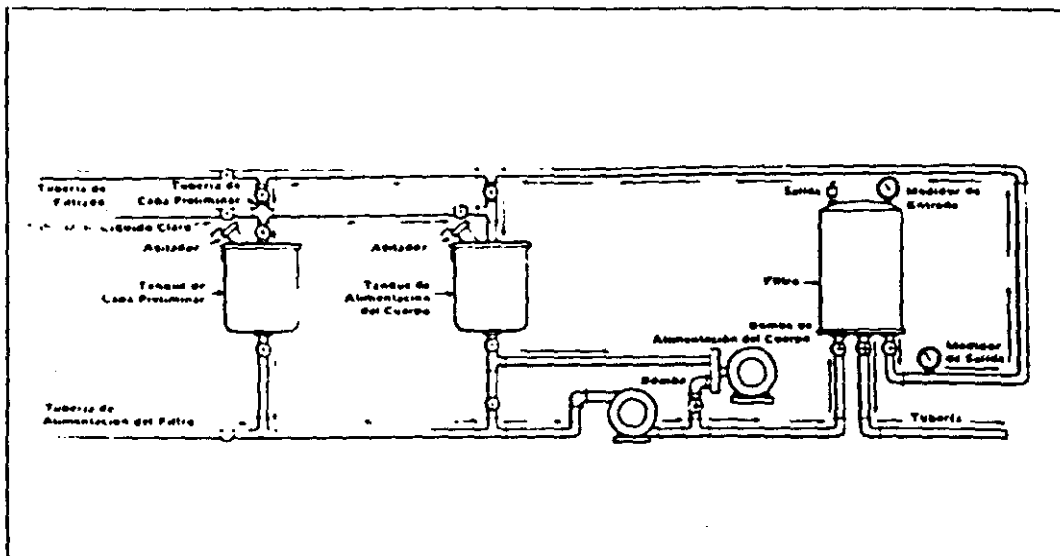


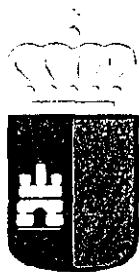
Para la separación del turbio, lo desplazan hacia el extremo exterior donde se acumula, mientras el mosto clarificado se evacúa por la zona superior.

CLARIFICACIÓN DEL MOSTO CON CENTRÍFUGA



ESQUEMA DE UNA INSTALACION DE FILTRACIÓN





Junta de Comunidades de
Castilla-La Mancha

Gran Selección '96



La Consejería de Agricultura y Medio Ambiente
de Castilla-La Mancha
organizadora del concurso
GRAN SELECCION '96
concede

Medalla de Oro

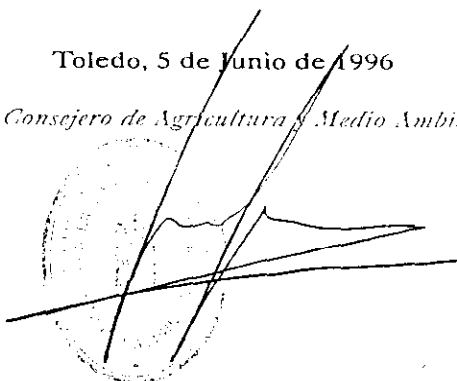
a la empresa *Miguel Calatayud S.A.*
en la categoría de *Finos Gran Reserva*
para su marca *Vegaval Plata 1987*

Toledo, 5 de Junio de 1996

El Consejero de Agricultura y Medio Ambiente



Vinos de Castilla-La Mancha
Naturalmente buenos



19



97

THE WORLD WINE CHAMPIONSHIPS

is pleased to recognize

Miguel Calatayud

1987

Valdepeñas

Vegaval Plata Reserva

Silver Medal

85 Points

Certified by

The Beverage Testing Institute, Inc.

Chicago, IL USA

Consejo Regulador de la Denominación de Origen

Valdepeñas

PREMIOS A LA CALIDAD

CATEGORIA: TINTOS GRAN RESERVA



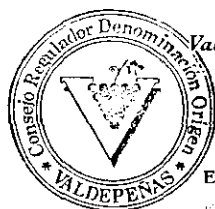
La Bodega: MIGUEL CALATAYUD, S.A.

Ha sido galardonada con el

1^{er} Premio

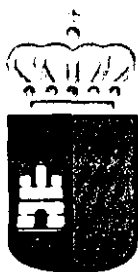
Otorgado a su vino

VEGAS PLATA - Cosecha 1987-



Valdepeñas, Septiembre de 1986

El Presidente del C.R.D.O.



Junta de Comunidades de
Castilla-La Mancha

Gran Selección '97



La Consejería de Agricultura y Medio Ambiente
de Castilla-La Mancha
organizadora del concurso
GRAN SELECCION '97
concede

Medalla de Oro

a la empresa

Miguel Calatayud, SA

en la categoría de

Finos reserva

para su marca

Vegaval Plata 1989

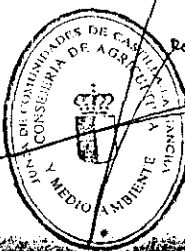
Toledo, 28 de Mayo de 1997

El Consejero de Agricultura y Medio Ambiente



Vinos de Castilla-La Mancha

Naturalmente buenos



FICHA DE BODEGA

NOMBRE COMERCIAL: _____
 RAZÓN SOCIAL: MIGUEL CALATAYUD, S.A.
 AÑO DE FUNDACIÓN DE LA BODEGA: 1960 D.O. A LA QUE ESTA ACOGIDA: VALDEPEÑAS
 DIRECCIÓN DE LA BODEGA: C/ POSTAS N° 20
 C.POSTAL: 13300 LOCALIDAD: VALDEPEÑAS
 PROVINCIA: Ciudad Real
 TELÉFONOS: (926) 32-22-37 y 32-21-50 FAX: 926-32-21-50
 PERSONA DE CONTACTO JOSE M^e CALATAYUD FERNANDEZ CARGO: GERENTE

DATOS TÉCNICOS

CAPACIDAD TOTAL: 3.000.000 litros. PRODUCCIÓN MEDIA ANUAL: 2.000.000 litros.

CAPACIDAD TOTAL EN DEPÓSITOS: 3.000.000.- litros. (Especificar el tipo de depósitos)
 ACERO INOX.: 500.000.- litros. CEMENTO: 1.500.000 litros. OTROS: 1.000.000 litros.

CAPACIDAD TOTAL EN BARRICAS: 236.000.- litros. (Especificar el tipo de barricas)
 ROBLE AMERICANO: 1.000.- barr. ROBLE FRANCÉS: 50 barr. OTRAS: _____ barr.

VIÑEDO PROPIO Nº HAS. TOTALES: 50.- (Especificar las variedades más significativas)

VARIEDAD: <u>CECIVEL</u>	Nº HAS.: <u>33</u>	VARIEDAD: _____	Nº HAS.: _____
VARIEDAD: <u>AIREN</u>	Nº HAS.: <u>17</u>	VARIEDAD: _____	Nº HAS.: _____
VARIEDAD: _____	Nº HAS.: _____	VARIEDAD: _____	Nº HAS.: _____

COMERCIALIZACIÓN ANUAL: 2.000.000.- litros (Especificar el tipo de venta)

MERCADO NACIONAL: 1.600.000.- litros. PRINCIPALES ZONAS: MADRID - ANDALUCÍ.
CATALUÑA - CASTILLA LA MANCHA - CASTILLA LEÓN

MERCADO INTERNACIONAL: 400.000 litros. PRINCIPALES PAÍSES: UNION EUROPEA.
U.S.A. - CANADA - CENTRO AMÉRICA y SUD-AMÉRICA. ASIA, JAPÓN.

PORCENTAJES SOBRE EL TOTAL: VINO EMBOTELLADO: 99 % GRANELES: 1 %

FORMA DE DISTRIBUCIÓN: DISTRIBUCIÓN PROPIA y POR MEDIO DE DISTRIBUIDORES ALMAYESTAS

RELLENAR AL DORSO LOS DATOS RELATIVOS A LOS VINOS

DATOS RELATIVOS A LOS VINOS

Relacionar las marcas que comercializan, especificando: **año**, **tipo de vino** (blanco, tinto, fino, brut, etc.), **tipo de crianza** (joven, crianza, reserva, etc.)... Asimismo, señalar si los vinos **están acogidos o no a la D.O.** en la que está encuadrada la bodega.

MARCA: <u>VEGAVAL PLATA "GRAN RESERVA" 1987</u>	TIPO DE VINO: <u>TINTO CENCIBEL GRAN RESERVA</u>
AÑO: <u>1987</u> TIPO DE CRIANZA: <u>ROBLE + BOTELLA</u> ACOGIDO A D.O.: <u>SI</u> PRECIO BODEGA: <u>600</u> Ptas. (*)	
MARCA: <u>VEGAVAL PLATA "RESERVA" 1989</u>	TIPO DE VINO: <u>TINTO CENCIBEL</u>
AÑO: <u>1989</u> TIPO DE CRIANZA: <u>ROBLE + BOTELLA</u> ACOGIDO A D.O.: <u>SI</u> PRECIO BODEGA: <u>400</u> Ptas. (*)	
MARCA: <u>VEGAVAL PLATA "CRIANZA" 1993</u>	TIPO DE VINO: <u>TINTO CENCIBEL</u>
AÑO: <u>1993</u> TIPO DE CRIANZA: <u>ROBLE + BOTELLA</u> ACOGIDO A D.O.: <u>SI</u> PRECIO BODEGA: <u>310</u> Ptas. (*)	
MARCA: <u>VEGAVAL PLATA 1996</u>	TIPO DE VINO: <u>TINTO CENCIBEL</u>
AÑO: <u>1996</u> TIPO DE CRIANZA: <u>VINO JOVEN</u> ACOGIDO A D.O.: <u>SI</u> PRECIO BODEGA: <u>300</u> Ptas. (*)	
MARCA: <u>VEGAVAL PLATA "RESERVA" 1993</u>	TIPO DE VINO: <u>TINTO CABERNET SAUVIGNON</u>
AÑO: <u>1993</u> TIPO DE CRIANZA: <u>ROBLE + BOTELLA</u> ACOGIDO A D.O.: <u>SI</u> PRECIO BODEGA: <u>750</u> Ptas. (*)	
MARCA: <u>VEGAVAL PLATA "RESERVA" 1993</u>	TIPO DE VINO: <u>TINTO MERLOT</u>
AÑO: <u>1993</u> TIPO DE CRIANZA: <u>ROBLE + BOTELLA</u> ACOGIDO A D.O.: <u>(NO)</u> PRECIO BODEGA: <u>820</u> Ptas. (*)	
MARCA: <u>VEGAVAL</u>	TIPO DE VINO: <u>TINTO VALDEPEÑAS</u>
AÑO: <u>1995</u> TIPO DE CRIANZA: <u>VINO SIN CRIANZA</u> ACOGIDO A D.O.: <u>SI</u> PRECIO BODEGA: <u>175</u> Ptas. (*)	
MARCA: <u>VEGAVAL PLATA "BLANCO AIREN" 1996</u>	TIPO DE VINO: <u>BLANCO AIREN</u>
AÑO: <u>1996</u> TIPO DE CRIANZA: <u>VINO JOVEN</u> ACOGIDO A D.O.: <u>SI</u> PRECIO BODEGA: <u>240</u> Ptas. (*)	
MARCA: <u>VEGAVAL PLATA "BLANCO MACABEO" 1996</u>	TIPO DE VINO: <u>BLANCO MACABEO</u>
AÑO: <u>1996</u> TIPO DE CRIANZA: <u>VINO JOVEN</u> ACOGIDO A D.O.: <u>SI</u> PRECIO BODEGA: <u>365</u> Ptas. (*)	
MARCA: <u>VEGAVAL PLATA "ROSADO CENCIBEL" 1996</u>	TIPO DE VINO: <u>ROSADO CENCIBEL</u>
AÑO: <u>1996</u> TIPO DE CRIANZA: <u>VINO JOVEN</u> ACOGIDO A D.O.: <u>SI</u> PRECIO BODEGA: <u>375</u> Ptas. (*)	
MARCA: <u>VEGAVAL</u>	TIPO DE VINO: <u>BLANCO</u>
AÑO: <u>1996</u> TIPO DE CRIANZA: <u>VINO SIN CRIANZA</u> ACOGIDO A D.O.: <u>SI</u> PRECIO BODEGA: <u>170</u> Ptas. (*)	

El precio final reflejado en la Guía, será el resultado de incrementar el margen de distribución (20%), el margen del detallista (25%) y el I.V.A. correspondiente (16%).

Ejemplo: Precio en Bodega: 300; $300 + 20\% = 360$; $360 + 25\% = 450$; $450 + 16\% = 522$.
P.V.P. reseñado en la Guía será: 500-600 Ptas.

Doblete de "Miguel Calatayud" en FERCAM 97

La empresa valdepeñera Bodegas Miguel Calatayud S.L. continúa consolidando su prestigio como elaboradora de los mejores tintos de reserva de la Denominación de Origen Valdepeñas. A los máximos galardones logrados en los últimos años, tanto en los premios a la calidad que otorga el propio Consejo Regulador "Valdepeñas", como en el Concurso Regional de Alimentos de Castilla-La Mancha "La Gran Selección", han venido a sumarse este año dos

medallas de oro en el certamen de calidades de vino que instituye la Feria del Campo y Muestras de Manzanares, FERCAM; concurso en el que esta bodega ha participado por primera vez.

Miguel Calatayud consiguió estas distinciones en las categorías de Tintos Reserva y Grandes Reservas, por su vino Vegaval Plata, cosechas de 1989 y 1987 respectivamente. La avalancha de premios satisface tanto al gerente de la empresa, José María Calatayud, como al

resto de personal de la bodega, que en los últimos meses realiza obras de ampliación en sus instalaciones de envejecimiento de vinos.

De las actuales 700 barricas de roble, pasará a disponer de 1.100, así como de una nave de crianza en botella con capacidad para 450.000 unidades. Las obras se completan con una gran cocina típica para recepción de visitas, cuyo presupuesto ronda los seis millones de pesetas. La inversión global se aproxima a

los 50 millones de pesetas, para esta bodega con más de medio siglo de historia.

Bodegas Miguel Calatayud elabora anualmente 1.800.000 litros de vino, destinando a la exportación entorno a un 30 por ciento de la producción total, con destino a diversos países de la Unión Europea, Estados Unidos, Sudamérica, Canadá y Australia. En el mercado nacional destacan las plazas de Andalucía, Madrid y Castilla-La Mancha. J.G.

medio ambiente

"Una Ciudad
Límpia..."

Dice Mucho
de sus Habitantes

CAMPAÑA DE CONCIENCIACION MEDIOAMBIENTAL

Cuando saques a pasear tu perro, cuida la limpieza de las calles. Los animales de compañía son un disfrute para sus dueños; no hagas que lo que para unos es un placer, para otros sea un problema.

**ES UN CONSEJO DE LA CONCEJALIA DE MEDIO AMBIENTE
EXCMO. AYUNTAMIENTO DE VALDEPEÑAS**



NUEVOS PREMIOS A BODEGAS MIGUEL CALATAYUD

Medallas de Oro en FERCAM'97 para los vinos Vegaval Plata

R.F.G.

DELEGADO

Bodegas Miguel Calatayud de Valdepeñas, viene pegando fuerte con sus vinos, tanto en concursos, ferias y certámenes de España y como del extranjero, por lo que sucesivamente obtiene premios para sus vinos VEGAVAL PLATA.

Los últimos premios obtenidos han sido en la reciente Muestra FERCAM'97, celebrada en Manzanares, donde entre muchos y buenos vinos de las distintas D.O. de Castilla-La Mancha, ha logrado una Medalla de Oro para su vino VEGAVAL PLATA, Tinto Reserva 1.989; y otra Medalla de Oro, para su VEGAVAL PLATA, Tinto Gran Reserva 1.987.

Esta empresa valdepeñera, perteneciente ya a varias generaciones de la misma familia, ha encontrado en la actual generación, (José María, Miguel...), a unos grandes vinateros, que han sabido ponerse al día y elaborar unos vinos de excelente calidad que ya le están dando grandes triunfos.



Vinos Vegaval Plata premiados

Y no son los primeros logrados este año. Además la empresa tiene ya presupuestado unos 50 millones de pesetas para ampliar sus instalaciones, cosa que va a llevar a cabo de inmediato. Se trata de la construc-

ción de dos nuevas naves: una para crianza, y otra para crianza en roble. También van a lanzar, además de los vinos ya en mercado, una nueva línea de vino tinto de crianza, para un futuro próximo. □

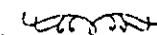


**BODEGAS
MIGUEL
CALATAYUD**



VEGAVAL PLATA

RESERVAS



Postas, 20

Tel. 32 22 37

VALDEPEÑAS - ESPAÑA
DENOMINACION DE ORIGEN

**VEGAVAL PLATA TINTO
RESERVA 1985**

Medalla de Oro en
Gran Selección 94
de Vinos de
Castilla-La Mancha en la
categoría de Tintos Reserva

**VEGAVAL PLATA TINTO
RESERVA 1987**

Medalla de Plata en
Gran Selección 95 de
Vinos de Castilla-La Mancha
en la categoría
de Tintos Reserva

**VEGAVAL PLATA TINTO
GRAN RESERVA 1987**

Medalla de Oro en
Gran Selección 96 de Vinos
de Castilla-La Mancha
en la categoría
de Tintos Gran Reserva

Movidas del comer

Vegaval plata - reserva - La Mancha

Y Gracias a la Casa de Europa de La Mancha puedo hoy hablarles de este interesante vino manchego. Se preguntarán ustedes: ¿Qué tiene que ver la Casa de Europa de La Mancha con el vino? Es una buena pregunta que permite hacer una reflexión de urgencia sobre la naciente Europa Unida, ojalá. Una Europa Unida debe ser una Europa de grandes intercambios de ideas y de productos. ¿Qué productos hay más nobles que el vino? Salido de las manos creadoras de mujeres y hombres que trabajan en la tierra donde se cría su planta y en la bodega donde se elabora el jugo de las uvas.

La bodega Miguel Calatayud es la empresa familiar que cría y envasa este grato reserva. Se trata de un vino con un nombre y apellidos de larga tradición vinícola. Muchas veces he dicho que la artesanía se refugia hoy en el vino de calidad. Y no sólo en su elaboración, sino que la calidad debe empezar en el cultivo de la vid, para seguir en los procesos de elaboración crianza y embotellado de estos vinos.

El control de calidad comienza antes de la vendimia. Fueron los franceses los que acuñaron la expresión *vino de château*. ¿Un vino de *château* en La Mancha? Porque no. En esta bodega se inicia la selección de las uvas con un esmerado cultivo en los viñedos propios escogiéndose, en el momento preciso de su maduración, las uvas más apropiadas para cada vino. Y en la bodega todo el proceso está rigurosamente controlado. A lo largo de los años se han adaptado los métodos de elaboración tradicionales a la tecnología más

avanzada consiguiendo con ello completar una amplia gama de vinos, de calidad contrastada, que van logrando día a día una demanda progresiva en todos los mercados. Este es el secreto del éxito mantenido en la venta: elaborar *calidad*.

El Vegaval Plata Reserva tiene un bello típico color rojo cereza. Se le encuentran en la copa

aromas profundos y cálidos a cerezas con unos interesantes toques de granada madura ligeramente avainillada por la madera. Los sabores corresponden a la nariz, complejos ya, debido a que como reserva ha sido criado por 18 meses, y mantenido un año en la botella antes de sacarlo al comercio.

Es un vino clásico según el antiguo gusto español: seco, bien equilibrado, carnoso, sabroso, y con un largo final. El bodeguero recomienda ponerlo en la copa con solo 18 grados. Me parece un buen consejo. Habría que erradicar la costumbre de beber calientes nuestros robustos vinos de alta capa de color y ricos sabores

creando en la copa unas excesivas vaporizaciones que desequilibran por completo la delicada arquitectura de estos vinos nuestros carentes de estructuras fuertes.

Juan de Urbina

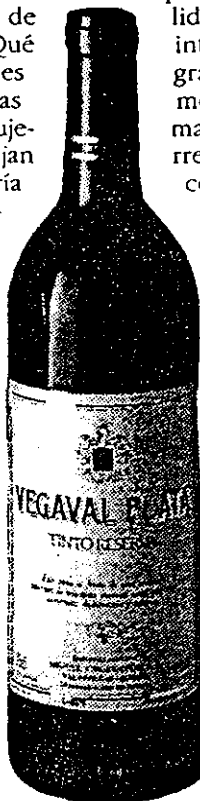
Precio aproximado: 1.000 pesetas/botella.

Composición

100% Cencibel.

Comida sugerida

Estofados. Migas y gachas, cordero, queso manchego curado.



GLORIA MUÑOZ

La otra gastronomía

En la cartelera de actualidad coinciden varias llamadas con argumentos comestibles. *El chef enamorado* es una película, franco-rusa, estrenada que cuenta una historia de amor junto a una elaborada reconstrucción profesional de la vida de un cocinero en el entorno real de su cocina. Simultáneamente la sala Pradillo presentó *Zigurat*. Son textos de Manolo Vicent interpretados por un actor mientras se afana en preparar un guiso en el escenario. La letra acaba al tiempo que el puchero y los espectadores son invitados a probar el plato.

Isabel Allende, la notable escritora chilena, rompe su prolongado silencio con la publicación de una nueva novela, *Afrodita*, en la que la comida y sobre todo esta especialidad, tan mitológica como El Dorado, que es la cocina erótica tiene un especial protagonismo. La sensibilidad de la autora es el más fiable de los ingredientes utilizados en la receta de la novela.

Otro escritor-periodista, Alfonso Ussia, publica un artículo en el *ABC* del domingo que titula *Gastrochorradas* que, al margen de divertidas licencias humorísticas, es una válida versión del desnortado mundo de nuestra cocina de autor.

Realmente se puede pensar lo que a uno mejor le cuadre sobre la gastronomía, pero parece claro que es asunto que interesa al personal, al margen de nacionalidades, sexo y tendencias. Está bien que así sea. Mejor es hablar de estas cosas que de vaya usted a saber qué...

P.C.



VALDEPEÑAS

VEGAVAL

COSECHA 1991

VALDEPEÑAS

VEGAVAL

COSECHA 1991

VALDEPEÑAS

VEGAVAL

COSECHA 1991

MIGUEL CALATA

MIGUEL CALATA

MIGUEL CALATA

MARCA	VEGAVAL (blanco)	VEGAVAL (rosado)	VEGAVAL (tinto)
PRESENTACION	Botella bordelesa, 75 cl., verde; corcho natural cilíndrico, 39 x 24 mm.; cápsula retráctil; contraetiqueta de garantía C.R.D.O. Valdepeñas; caja de cartón, 12 botellas.	Botella bordelesa de 75 cl., blanca; corcho natural cilíndrico, 39 x 24 mm.; cápsula retráctil; contraetiqueta de garantía C.R.D.O. Valdepeñas; caja de cartón, 12 botellas.	Botella bordelesa de 75 cl., verde; corcho natural cilíndrico, 39 x 24 mm.; cápsula retráctil y contraetiqueta de garantía C.R.D.O. Valdepeñas; caja de cartón, 12 botellas.
CARACTERISTICAS	Vino blanco seco; variedad Airén; elaboración con fermentación controlada; siendo a la vista amarillo dorado; predomina un aroma fresco y suave.	Vino rosado seco de las variedades Airén y Cencibel, siendo a la vista rosa, grosella, de delicado aroma, gusto ligero, agradable en el paso de boca, franco y equilibrado en el postgusto.	Vino tinto seco de las variedades Airén y Cencibel, con predominio de esta última, color rojo rubí, limpio y brillante, de gusto suave fresco.
GASTRONOMIA	Armoniza con pescados a la parrilla o ligeramente salseados y con quesos frescos y cremosos. Temperatura de degustación entre 6 y 10 grados centígrados.	Este vino resalta perfecto con carnes ligeras, pescados y entrantes. Temperatura de degustación entre 10 y 12 grados centígrados.	Se recomienda con carnes y entrantes a una temperatura de degustación entre 16 y 18 grados centígrados.

TRADEMARK	VEGAVAL (white)	VEGAVAL (rosé)	VEGAVAL (red)
PRESENTATION	Dark red bottle, 75 cl., green; cylindrical natural cork, 39 x 24 mm.; retractable cap; C.R.D.O. Valdepeñas guarantee counter-label; cardboard box, 12 bottles.	Dark red bottle of 75 cl., white; cylindrical natural cork, 39 x 24 mm.; retractable cap; C.R.D.O. Valdepeñas guarantee counter-label; cardboard box, 12 bottles.	Dark red bottle of 75 cl., green; cylindrical natural cork, 39 x 24 mm.; retractable cap and C.R.D.O. Valdepeñas guarantee counter-label; cardboard box, 12 bottles.
CHARACTERISTICS	Dry white wine; «Airén» variety; elaborated with controlled fermentation, yellow colour. A fresh and smooth buqué predominates.	Dry rosé wine of the «Airén» and «Cencibel» varieties, pink, with an exquisite bouquet, light flavour; tasty at first, frank and balanced afterwards.	Dry red wine of the «Airén» and «Cencibel» varieties, with predominance of the «Cencibel» variety, ruby red colour, pure and brilliant, having a fresh and sweet flavour.
GASTRONOMY	Goes well with fish that is grilled or accompanied by a little sauce and with both fresh and creamy cheese. Tasting temperature between 6 and 10 degrees centigrade.	This wine goes perfectly with light meat, fish and starters. Tasting temperature between 10 and 12 degrees centigrade.	This wine is recommended with meat and starters at a tasting temperature between 16 and 18 degrees centigrade.

MARQUE	VEGAVAL (blanc)	VEGAVAL (rosé)	VEGAVAL (rouge)
PRÉSENTATION	Bouteille bordelaise, 75 cl., verte; liège naturel cylindrique, 39 x 24 mm.; capsule rétractile; contre-étiquette de garantie C.R.D.O. Valdepeñas; boîte en carton, 12 bouteilles.	Bouteille bordelaise de 75 cl., blanche; liège naturel cylindrique, 39 x 24 mm., capsule rétractile; contre-étiquette de garantie; C.R.D.O. Valdepeñas; boîte en carton, 12 bouteilles.	Bouteille bordelaise de 75 cl., verte; liège naturelle cylindrique; 39 x 24 mm.; capsule rétractile; et contre-étiquette de garantie C.R.D.O. Valdepeñas; boîte en carton 12 bouteilles.
CARACTÉRISTIQUES	Vin blanc sec; variété Airén; élaboration avec fermentation contrôlée; à l'oeil, jaune doré; predominant un arôme frais et doux.	Vin rosé sec des variétés Airén et Cencibel; à l'oeil, rose groseille, à l'arôme délicat, au goût léger, agréable à son passage dans la bouche, franc et équilibré dans l'arrière-goût.	Vin rouge sec des variétés Airén et Cencibel, avec prédominance de cette dernière, couleur rouge rubis, propre et brillant, au goût doux et frais.
GASTRONOMIE	Convient très bien aux poissons grillés ou accompagnés d'une sauce légère ainsi qu'aux fromages frais et crémeux. Température de dégustation entre 6 et 10 degrés centigrades.	Ce vin se distingue de façon parfaite avec des viandes légères, des poissons et des entrées. Température de dégustation entre 10 et 12 degrés centigrades.	Recommandé avec des viandes et des entrées à une température de dégustation comprise entre 16 et 18 degrés centigrades.



MIGUEL CALATAYUD

TINTO CENCIBEL SECO

VEGAVAL PLATA

Vino procedente de uvas seleccionadas de la variedad Cencibel, elaborado con esmerado control a bajas temperaturas con lo que adquiere las propiedades, aroma y frescor que lo distinguen.

EMBOTELLADO POR
MIGUEL CALATAYUD, S.A.
VALDEPEÑAS - ESPAÑA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MIGUEL CALATAYUD

Vino Joven

ROSADO CENCIBEL SECO

VEGAVAL PLATA

Vino procedente de uvas seleccionadas de la variedad Cencibel, elaborado con esmerado control a bajas temperaturas con lo que adquiere las propiedades, aroma y frescor que lo distinguen.

EMBOTELLADO POR
MIGUEL CALATAYUD, S.A.
VALDEPEÑAS - ESPAÑA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MIGUEL CALATAYUD

Cosecha 1998

BLANCO AIREN SECO

VEGAVAL PLATA

Vino procedente de uvas seleccionadas de la variedad Airen, elaborado con esmerado control a bajas temperaturas con lo que adquiere las propiedades, aroma y frescor que lo distinguen.

EMBOTELLADO POR
MIGUEL CALATAYUD, S.A.
VALDEPEÑAS - ESPAÑA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MARCA	VEGAVAL PLATA (blanco joven)	VEGAVAL PLATA (rosado joven)	VEGAVAL PLATA (tinto joven)
PRESENTACION	Botella rhin-alta, 75 cl., verde; corcho natural cilíndrico, 45 x 24 mm.; cápsula retráctil; contraetiqueta de garantía C.R.D.O. Valdepeñas; caja de cartón, 12 botellas en posición horizontal.	Botella rhin-alta, 75 cl., blanca; corcho natural cilíndrico, 45 x 24 mm.; cápsula retráctil; contraetiqueta de garantía C.R.D.O. Valdepeñas; caja cartón, 12 botellas en posición horizontal.	Botella bordelesa, 75 cl., verde; corcho natural cilíndrico 45 x 24 mm.; cápsula retráctil; contraetiqueta de garantía C.R.D.O. Valdepeñas; caja de 12 botellas en posición horizontal.
CARACTERISTICAS	Vino joven seco de la variedad Airén, elaborado con fermentación controlada a baja temperatura, siendo a la vista amarillo pálido, transparente, en el que predominan los aromas primarios, de gusto afrutado, fresco y perfumado.	Rosado joven seco de la variedad Cencibel (100 %), elaborado con fermentación controlada a baja temperatura, siendo a la vista rosa grosella, de aspecto brillante, aroma afrutado, delicado y penetrante, gusto suave, alegre en el paso de boca y delicado en el postgusto.	Vino tinto joven seco de la variedad Cencibel (100 %), elaborado con fermentación controlada a baja temperatura, siendo a la vista rojo rubí limpio y brillante, destacan los aromas primarios, al ataque es seco y ligero, y elegante y rico en el postgusto.
GASTRONOMIA	Se debe consumir a corto y medio plazo, acompañado de todo tipo de pescados y mariscos, a una temperatura de degustación entre 6 a 10 grados centígrados.	Apropiado para pescados y mariscos, así como vino de aperitivo, temperatura de degustación entre 10 y 12 grados centígrados. Se aconseja consumir preferentemente a corto y medio plazo.	Siendo un vino tinto joven sus aplicaciones son variadas, desde carnes blancas o rojas hasta asados y guisos en general, así como quesos semicurados. Temperatura de degustación entre 12 y 14 grados centígrados.

TRADEMARK	VEGAVAL PLATA (young white)	VEGAVAL PLATA (young rosé)	VEGAVAL PLATA (young red)
PRESENTATION	Upper-Rhine bottle, 75 cl., green; cylindrical natural cork, 45 x 24 mm.; retractable cap; C.R.D.O. Valdepeñas guarantee counter-label; cardboard box, 12 bottles in horizontal position.	Upper-Rhine bottle, 75 cl., white; cylindrical natural cork, 45 x 24 mm.; retractable cap; C.R.D.O. Valdepeñas guarantee counter-label; cardboard box, 12 bottles in horizontal position.	Dark red bottle, 75 cl., green; cylindrical natural cork, 45 x 24 mm.; retractable cap; C.R.D.O. Valdepeñas guarantee counter-label; box of 12 bottles in horizontal position.
CHARACTERISTICS	Young dry wine of the «Airén» variety elaborated with low temperature controlled fermentation, pale yellow colour, transparent, with a predominance of primary bouquets, having a fruity, fresh and sweet-smelling flavour.	Young dry rosé wine of the «Cencibel» variety (100 %), elaborated with low temperature controlled fermentation, pinkcurrant, brilliant aspect, having a fruity, exquisite and penetrating and mild bouquet, at first with a bright and afterwards with a refined flavour.	Dry young red wine of the «Cencibel» variety (100 %), elaborated with low temperature controlled fermentation, pure and brilliant ruby red colour, with exceptional primary bouquet, at the beginning dry and light, afterwards elegant and delicious.
GASTRONOMY	It should be consumed soon, with all kinds of fish and seafood, at a tasting temperature between 6 to 10 degrees centigrade.	Suitable for fish and seafood, as well as aperitif wine, tasting temperature between 10 and 12 degrees centigrade. It is advisable to consume this wine soon.	As being a young red wine it can be consumed in different ways, from white or red meat to roast and stewed meat in general, as well as semicured cheese. Tasting temperature between 12 and 14 degrees centigrade.

MARQUE	VEGAVAL PLATA (blanc jeune)	VEGAVAL PLATA (rosé jeune)	VEGAVAL PLATA (rouge jeune)
PRÉSENTATION	Bouteille Rhin-haute, 75 cl.; verte; liège naturel cylindrique; 45 x 24 mm.; capsule rétractile; contre-étiquette de garantie C.R.D.O. Valdepeñas; boîte en carton 12 bouteilles en position horizontale.	Bouteille Rhin-haute, 75 cl., blanche; liège naturel cylindrique, 45 x 24 mm.; capsule rétractile; contre-étiquette de garantie C.R.D.O. Valdepeñas; boîte en carton, 12 bouteilles en position horizontale.	Bouteille bordelaise, 75 cl., verte; liège naturel cylindrique 45 x 24 mm.; capsule rétractile; contre-étiquette de garantie C.R.D.O. Valdepeñas; boîte de 12 bouteilles en position horizontale.
CARACTÉRISTIQUES	Vin jeune sec de la variété Airén, élaboré avec une fermentation contrôlée à basse température; à l'oeil, jaune pâle, transparent, où prédominent les arômes primaires, au goût fruité, frais et parfumé.	Rosé jeune sec de la variété Cencibel (100 %) élaboré avec une fermentation contrôlée à basse température; à l'oeil rose groseille, d'aspect brillant, arôme fruité, délicat et pénétrant, goût doux, allègre en passant par la bouche et délicat en arrièregoût.	Vin rouge jeune sec de la variété Cencibel (100 %), élaboré avec une fermentation contrôlée à basse température; à l'oeil, rouge rubis propre et brillant, les arômes primaires ressortant; à l'attaque, il est sec et léger, et élégant et riche à l'arrière-goût.
GASTRONOMIE	Il doit être consommé à court ou moyen terme, et il accompagne toutes sortes de poissons et de fruits de mer, à une température de dégustation comprise entre 6 et 10 degrés centigrades.	Approprié pour les poissons et les fruits de mer, ainsi que comme vin apéritif; température de dégustation comprise entre 10 et 12 degrés centigrades. Il est conseillé de le consommer de préférence à court ou à moyen terme.	S'agissant d'un vin jeune ses applications sont variées: des viandes blanches ou rouges aux rôtis et aux ragoûts en général ainsi qu'avec des fromages demi-secs. Température de dégustation comprise entre 12 et 14 degrés centigrades.



MARCA	VEGAVAL PLATA (tinto crianza)
PRESENTACION	Botella bordelesa de 75 cl.; corcho natural cilíndrico, 45 x 24 mm.; cápsula retráctil; contraetiqueta de garantía C.R.D.O. Valdepeñas; referencia de cosecha en la etiqueta; caja de 12 botellas en posición horizontal.
CARACTERISTICAS	Vino tinto seco procedente de la variedad de uva Cencibel, elaborado con fermentación tradicional, criado en cueva y madurado en botella. A la vista rojo rubí brillante, conserva sus aromas primarios en combinación con los secundarios adquiridos, buen paso de boca y prolongado postgusto.
GASTRONOMIA	Es el compañero de carnes a la brasa y magras, aves, caza y buen queso curado a una temperatura de degustación entre 16 y 18 grados centígrados.

TRADEMARK	VEGAVAL-PLATA (red-maturing)
PRESENTATION	Dark red bottle of 75 cl.; cylindrical natural cork, 45 x 24 mm.; retractable cap; C.R.D.O. Valdepeñas guarantee counter-label; the vintage reference being on the label; box of 12 bottles in horizontal position.
CHARACTERISTICS	Dry red wine proceeding from the «Cencibel» grape variety, elaborated with traditional fermentation, aged in vault and matured in bottle. Brilliant ruby red colour. It conserves its primary bouquet in combination with the obtained secondary flavour. Extended taste.
GASTRONOMY	This wine is the ideal companion of grilled and lean meat, birds, hunting and well cured cheese at a tasting temperature between 16 and 18 degrees centigrade.

MARQUE	VEGAVAL PLATA (rouge élevage)
PRÉSENTATION	Bouteille bordelaise de 75 cl.; liège naturel cylindrique, 45 x 24 mm.; capsule rétractile; contre-étiquette de garantie C.R.D.O. Valdepeñas; référence de la récolte sur l'étiquette; boîte de 12 bouteilles en position horizontale.
CARACTÉRISTIQUES	Vin rouge sec provenant de la variété de raisin Cencibel, élaboré avec une fermentation traditionnelle, élevé en cuve et mûri en bouteille. A l'œil, rouge rubis brillant, il conserve ses arômes primaires en combinaison avec les secondaires acquis, bon passage de bouche et arrière-goût prolongé.
GASTRONOMIE	C'est le compagnon des viandes à la braise et des viandes de porc, de la volaille, du gibier et du bon fromage séché à une température de dégustation comprise entre 16 et 18 degrés centigrades.



MIGUEL CALATAYUD

VEGAVAL PLATA

GRAN RESERVA 1984

Tinto

VALDEPEÑAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
75 cl. 12,5% Vol.

EMBOTELLADO POR
MIGUEL CALATAYUD S.A.
VALDEPEÑAS - ESPAÑA
R.E. 2402-CH R.S. 10-55/84

MARCA	VEGAVAL PLATA (Tinto Gran Reserva)
PRESENTACION	Botella bordelesa de 75 cl.; corcho cilíndrico natural, 45 x 24 mm.; cápsula retráctil; contraetiqueta de garantía C.R.D.O. Valdepeñas; referencia de cosecha en la etiqueta; caja de 6 botellas.
CARACTERISTICAS	Vino tinto seco procedente de una esmerada selección de uvas de la variedad Cencibel. Criado en barrica de roble y madurado en botella. A la vista rojo violáceo, brillante; aroma largo y persistente característico de los vinos de crianza. Gusto: redondo, seco, intenso y fino. Agradable bouquet.
GASTRONOMIA	Combina con carnes a la brasa o magras, aves, caza y buen queso curado, siendo recomendable una temperatura de degustación de 18° centígrados.

TRADEMARK	VEGAVAL PLATA (Gran Reserva Red)
PRESENTATION	75 cl. Bordeaux bottle; natural cylindrical, 45 x 24 mm. cork; retractile cap; C.R.D.O. Valdepeñas guarantee counter-label; vintage reference on the label; box with 6 bottles.
FEATURES	Dry red wine resulting from the careful selection of grapes of the Cencibel type. Elaborated in oaken casks and bottle-aged. Violet-red, bright; long and persistent aroma characteristic of aged wines. Taste: Rounded, dry, intense and fine. Pleasant bouquet.
GASTRONOMY	Goes well with braised and lean meats, poultry, game and good aged cheese. Recommended serving temperature, 18 degrees Centigrade.

MARQUE	VEGAVAL PLATA (Vin Rouge Grande Reserve)
PRÉSENTATION	Bouteille bordelaise de 75 cl.; bouchon cylindrique naturel, 45 x 24 mm.; capsule rétractile; étiquette de garantie d'appellation d'origine contrôlée Valdepeñas; référence de la récolte sur l'étiquette; carton de 6 bouteilles.
CARACTÉRISTIQUES	Vin rouge sec provenant d'une sélection soignée de raisins de la variété Cencibel. Elevé en fût de chêne et vieilli en bouteille. Rouge violacé, brillant, arôme long et persistant, caractéristique des vins vieilliss. Goût: Rond, sec, intense et fin. Bouquet agréable.
GASTRONOMIE	Il Accompagne les viandes grillées ou maigres, la volaille, le gibier ou un bon fromage. Il est recommandé de le déguster à une température de 18° centigrades.

APENDICE Nº4: FORMULAS DE VINOS MEDICINALES: FARMACOPEAS Y TRATADOS DE MATERIA MÉDICA EXTRANJEROS

"PHARMACOPEA HISPANA" EDITIO QUARTA. REGIS JUSSU ET IMPENSA
MATRITI. M. DCCCXVII.

VINA

Vinum absinthii.

Rc. Summitatum Absinthii siccarum et incisarum uncias duas,

Vini Albi optimi libras quatuor.

Infunde per biduum et filtra.

Dosis ab uncia ad uncias quatuor.

Ita fiunt Vina ex aliis vegetabilibus.

Vinum Fructuum Cupressi Compositum. (Stypticum)

Rc. Fructuum Cupresi viridium unciam unam et semis,

Corticis Granatorum,ana unciam semis.

Foliorum Rorismarini,

Myrti,

Florum Rosarum Rubrarum siccarum,

Balaustiorum..... ana unciam semis.

Contusa digere mediocri igne per bihorium in Vini Rubri optimi libris duabus. Cola cum

espressione.

Vinum Antimoniale(Emeticum)

Rc. Vini Albi optimi libram unam,

Tartratis Potassae Antimonialis scrupulum unum.

Dissolve. Ex tempore fieri debet.

In singulis unciiis continet Tartratis Potassae Antimonialis grana duo.

Dosis interne ad uncias tres.

Vinum oxydi antimonii.

Rc. Oxydi Antimonii Semivitrificati la evigati uncias tres,

Vini Albi optimi libras duas.

Digere in matraccio et serva. Ad ejus vero usum agitari debet, si force in schedulis turbidum pro clysteribus praescriptum fuerit.

"TECNICA FARMACEUTICA SECONDO LA FARMACOPEA UFFICIALE ED IL CODICE D' IGIENE" Silvio Plevani

VINO AMARO

Sarà certo un buen tonico, ma da noi nom é assolutmaente usato.

VINO ANTIMONIALE DI HUXHAM

Non comprendiamo proprio il perché dell' aggiunta del nome di Huxham a questo prodotto dal momento, che é modificato radicalmente colla sostituzione del vino di Marsala al vino di Spagna. Escluso anche questo fatto, non c'era proprio la ragione di mettere a questo prodotto un nome straniero.

E un liquido di colore giallognolo, il di cui sapore non diversifica affatto da quello del puro

Marsala. Esso forma coll'acido nitrico e solforico un precipitato bianco insolubile in un eccesso, del reattivo coll'acido cloridrico un precipitato bianco solubile in un eccesso, coll'acido tannico un precipitato giallastro molto voluminoso, col percloruro di ferro un precipitato giallo solubile in un eccesso e coll'idrogeno solforato una colorazione aranciata ed un precipitato, quando il vino venne acidulato.

Quando si vuole determinare la quantità d'emetico contenuta in questo vino, lo si precipita col solfuro d'idrogeno, si raccoglie il precipitato, si lava accuratamente e si pesa.

Indicazioni terapeutiche.- Si dà a 10 e 40 gocce più volte al giorno come nauseante, risolvente, diaforetico, espettorante e come emetico a cucchiaini da tavola, ed a cucchiaini da caffè per i bambini ogni 10-15 minuti, fino a che si abbia ottenuto il vomito.

VINO CHINATO

Furono date tante formule per la preparazione di questo vino, ma la Farmacopea Ufficiale si è attenuta alla più semplice e cioè alla macerazione della corteccia nel Marsala.

Questo vino ha una leggera tinta rossigna, e precipita fortemente quando gli si aggiunge uno qualunque dei reattivi degli alcaloidi.

Indicazioni terapeutiche.- È usato come antitipico, ma solo per cura consecutiva dell'intermittente o come tonico, astringente, antisettico.

VINO CON COLCHICO

È limpido di color giallo fosco, di sapore amaro non intenso.

Questo liquido acidificato con acido solforico lo si agita con cloroformio, si decanta questo solvente, lo si neutralizza quindi con ammoniaca, e si agita di nuovo con cloroformio, che si decanta e si evapora.

Il residuo lasciato da questo solvente deve dare coll'acido nitrico una colorazione violetta caratteristica della colchicina.

Indicazioni terapeutiche. - É usato come diuretico nella idropisia e maggiormente contro la gotta e nel reumatismo per la sua azione sedativa.

Dosi. - Da 10-30 gocce per volta e fino a 5 gr. al giorno.

VINO CON RABBARO

Deve avere k'odore della droga, che ha servito a prepararlo ed un sapore amaro nauseoso.

Alcune gocce di questo vino, versate in poca acqua, devono impartirle un colore giallastro, che gli alcali fanno passare al rosso.

Indicazioni terapeutiche. - Usasi come tonico digestivo da 1/2 a 2 cucchiaini da té.

VINO DI MARSALA

Sull'uso del Marsala per la preparazione dei vini compresi nella Farmacopea fu detto dalla stampa piú male che bene. Per me invece trovo il suo uso encomiabile, e ciò anzitutto perché questo é un vino liquore nostro e di un tipo costante, e perché così sono tolti di mezzo tutti gli altri vini, che prima vi si impiegavano (Málaga, Samos, Cipro, ecc.) di composizione ignota e di dubbia fattura e provenienza. Furono fatte eccezioni in riguardo al suo uso specialmente nella preparazione del *vino oppiato composto*, ove gli si vuole preferire l'alcool diluito, ma queste non avranno un valore se non quando si avrà con un'analisi accurata stabilito il potere solvente dei due veicoli in confronto delle sostanze che entrano nella sua composizione.

Per la determinazione dei costituenti v. il nostro *Metodi pratici per la ricerca delle sofisticazioni del vino* ed il capitolo *Bromatologia*.

Esso non serve che come eccipiente dei vari vini medicamentosi iscritti nella Farmacopea, ed ha, da solo, gli stessi usi degli altri alcoolici.

VINO OPPIATO COMPOSTO

È di un colore giallo rصاصato fosco, se veduto in massa, e di un giallo d'oro, se visto in istrato sottile. Esso deve avere l'odore viroso dell'oppio, al quale si allega l'odore dello zaiferano, e deve comunicare all'acqua una bella tinta gialla, che è ancor sensibile quando se ne mescoli 1 goccia a 100gr. di essa.

La sua densità si è di 0,980-0,995.

Agitato nella bottiglia in cui è contenuto, deve lasciare le sue pareti colorate in giallo per un certo tempo.

100gr. di laudano contengono la parte solubile di 1gr. d'oppio secondo la nostra Farmacopea.

A 40gr. di laudano si aggiungono 10gr. di etere e 2gr. di ammoniaca, e si chiude il miscuglio in un vaso a smeriglio, che si agita fortemente, e si lascia infondere per 24 ore in un ambiente a 10° o 15° agitando sovente.

Ciò fatto, si versa il miscuglio sopra un filtro seccato a 100° e pesato; si raccolgono sovr'esso i cristalli di morfina formatisi, si lavano due volte con un miscuglio di alcool diluito acqua ed etere a p. uguali, si seccano a 100° sul filtro stesso, e si pesa. La differenza tra questo nuovo peso ed il peso del filtro solo rappresenta la morfina.

Il peso della morfina non dovrà essere inferiore a gr. 0'38.

Indicazioni terapeutiche.- Adoperasi internamente ed allo esterno come la tintura d'oppio semplice.

**"FARMACOEPA DEL DOTTORE ANTONIO CAMPANA. PROFESSORE DI
CHIMICA FARMACEUTICA E BOTANICA NELLA UNIVERSITÀ DI
FERRARA ACCRESCIUTA DI MOLTISSIME AGGIUNTE. EDIZIONE
DECIMASESTA E PRIMA MILANESE. MILANO (1832)".**

VINO CON FERRO. Vino acciaiato of. Pag 472

P. Tartrato di potassa e di ferro, un'oncia.

Corteccia winteriana soppesta, dramme tre;

Vino generoso, libbre due.

Unisci tutto ánsieme in boccia turata per due gioni; poi cola.

Dose: fino ad un' oncia.

VINO CON CHINA COMPOSTO. Vino antiscorbutico of. Pag 472.

P. Vino generoso, libbre due e mezzo;

Sugo di limone, once quattro;

Zucchero bianco, dramme sei;

China soppesta, un'oncia.

Mescola il tutto in vaso chiuso; agita spesso, e dopo due giorni cola.

Dose: fino ad once sei circa.

In queste, e simili altre preparazioni, il vino perde la sua efficacia.

VINO CON SOLFATO DI CHININA. Pag 473

P. Vino ottimo di Spagna o di Cipro, libbre tre e mezzo;

Solfato di chinina, grani dodici.

Sciogli e serba in vaso chiuso. Uso, come l'infusione di china nel vino, nelle debolezze.

Vino profilatico di china of. Pag 473

P. China pestata, parti quattro;

Zucchero ordinario, parti venticinque;

Acqua, parti cento.

Si unisca il tutto in gran vaso di vetro non fortemente turato; vi si aggiunga, se si vuole, una parte di lievito di birra in pasta, e si esponga ad un ambiente fra i quindici e i venticinque gradi del termometro di Reaumur.

Presto incomincia una fermentazione simile a quella del vino, il cui moto essendo terminato, e chiarito il liquore, si decanti, e si serbi in bottiglie perfettamente chiuse.

Vino profilatico di china aromatizzato of. Pag 473

P. Acqua, parti cento;

Zucchero, parti venticinque;

Lievito di birra in pasta, parti due;

China pestata, parti una e mezzo;

Cannella pestata, una quarta parte;

Noce moscada, sette ottavi.

Questo liquore chiarisce dopo la fermentazione assai più facilmente del precedente.

Si distingue bene che la fermentazione è finita, quando, saturando il vaso, si può avvicinare un lumicino sino alla superficie del fluido, senza che si spenga; allora si custodisce ben chiuso, come sopra.

Dose: di ambedue, da un'oncia fino a tre o quattro.

Pretendono che la china in questa preparazione mantenga più i suoi principj medicamentosi, che in qualunque altra maniera.

Questo liquore vinoso, che potrebbe dirsi birra, fu fatto dal celebre Mutis in America, e poi fu pubblicato da Zea in Europa. É proposto come rimedio profilatico piacevole, da adoprarsi anche in quei casi, dove non é necessaria tutta la forza della china.

Riguardo al vino che viene da molti proposto in vece dell'alcool, e dell'acqua per fare delle preparazioni medicinalli, un tale uso é giustamente abbandonato, poiché i metodi coi quali si prepara questo vino levano al vino stesso le parti più attive e piacevoli.

Il vino generoso é un esimio medicamento, sovente desiderato dagli ammalati, in vece di alcune inerti bevande, che spesso sono somistrate. Possiede il vino una virtù tonica e cordiale, che accresce il moto ai fluidi, e dá vigore alla fibra.

Perde il vino queste sue naturali qualita se con lo stesso si faranno delle infusioni, dei decotti, o se dentro vi si mteranno delle droghe in digestione.

Perció é proposto, che qualunque volta occorra adoprare un vino medicato, si debba farlo nel momento, mescolandovi in dose giusta, e secondo il bisogno una tintura fatta coll' alcool, che possenga quelle proprietá, che il medico crede convenienti nelle circostanze.

**APENDICE N° 4: "FARMACOEPA PER GLI STATI SARDI". TORINO.
STAMPERIA REALE. (1853).**

VINO AMARO. Vinum amarum. Vin amer. Enoleo amaro. Pag 337

P.Foglie d'Assenzio	1p.
Foglie di Centaurea minore.....	1p.
Foglie di Camedrio.....	1p.
Corteccia di Melarancia.....	1p.
Vino nero generoso	48p.
Alcool a gr. 36.....	3p.

Facciasi macerazione per due giorni in un matraccio di vetro, agitando sovente, e si feltri.

**VINO ANTISCORBUTICO. Vinum antiscorbuticum. Vin antiscorbutique. Enoleo
antiscorbutico. Pag 337.**

P.Radice recente di Rafano	8p.
Foglie recenti di Coclearia.....	4p.
Foglie recenti de Nasturzio	4p.
Foglie recenti di Trifoglio fibrino	4p.
Semi di Senape.....	4p.
Cloridrato d'Ammoniaca.....	2p.
Vino bianco generoso	102p.
Alcoolato di Coclearia.....	4p.

Si facciano macerare per due giorni i Vegetali nel Vino in un fiasco di vetro, agitando a

frequenti riprese; si coli la materia con pressione, si aggiunga il Sale al liquido colato e si feltri; vi si mescoli per ultimo l'Alcoolato.

NB. Se al Vino si sostituisce un egual peso d'Aceto, si ottiene l'Aceto antiscorbutico.

VINO AROMATICO. Vinum aromaticum. Vin aromatique. Enoleo aromatico. Pag 338.

P.Specie aromatiche2p.

Vino nero generoso16p.

Alcoolato vulnerario1p.

Facciansi macerare per otto giorni le Spezie nel Vino, agitando sovente; si coli con pressione; si feltri il liquido e vi si aggiunga l'Alcoolato.

VINO CALIBEATO. Vinum chalybeatum. Vin chalybe. Enoleo calibeado.

P.Limadura di Ferro porfirizzato1p.

Vino blanco generoso24p.

Si versi il Vino sulla Limatura in un recipiente di vetro; si copra il recipiente; vi si lasci reagire per sei giorni, agitando ad intervalli, indi si feltri.

VINO EMETICO. Vinum stibiatum. Vin emétique. Enoleo emetico. Acqua Benedetta del Ruland.

P. Croco dei Metalli in polvere1p.

Vino bianco generoso12p.

Si faccia reagire durante otto giorni il Croco nel Vino in un matraccio; si agiti di tanto in

tanto la materia, ed infine si feltri.

**"CORSO DI CHIMICA MEDICO-FARMACEUTICA SCRITTO PER USO
DEGLI STUDENTI E DEGLI ESERCENTI. LA MEDICINA E LA FARMACIA
DAL PROFESSORE EGIDIO POLLACCI" PARTE ORGANICA. MILANO.
(1892).**

VINO D'ASSENZIO.

Summitá secche d'assenzio9g.
Vino bianco generoso300g.
Alcole a 60°18g.

Si versa l'alcole sull'assenzio inciso; dopo 24 ore aggiungesi il vino; lasciasi in macerazione per 10 giorni, indi si supprime e si filtra. Grammi 30 di vino rappresentano 1 grammo d'assenzio. Si usa come stomatico.

VINO SCILLITICO.

Squamme secche di scilla30g.
Moscatò di Siracusa500g.

Contundonsi le squamme di scilla e si fanno macerare per 10 giorni nel vino, avvertendo di quando a quando di agitare la massa. Si sprema di poi e si filtra. Allo stesso modo si preparano i vini medicinali di bulbi di colchico, di rabarbaro e di coca.

Il Codice farmaceutico francese prescrive il vino di Malaga, che noi abbiamo creduto di poter sostituire col nostro moscatò di Siracusa.

VINO EMETICO.

Tartaro stibiato... ..1g.

Moscato di Siracusa.....300g.

(Cod. Franc.)

Tartaro stibiato... ..2'59g.

Moscato di Siracusa.....566'80g.

(Farmac. brit.)

Tartaro stibiato... ..1g.

Moscato di Siracusa.....249g.

(Farmac. germ.)

Sono tre paesi che danno, come si vede, tre formule diverse per preparare il medesimo medicamento.

VINO FERRUGINOSO. Vino calibeato.

Citrato di ferro ammoniacale2'5g.

Vino di Marsala.....500g.

Una cucchiata di questo vino contiene 10 centigr. di sale ferrico.

VINO DI CHINA.

Il Codice francese da come officinale il vino di china grigia così preparato:

China officinale... ..50g.

Alcole a 66°.....60g.

Vino asciutto.....1000g.

Soppestate la china, lasciarsi in macerazione con l'alcole in vaso chiuso per 24 ore; indi si aggiunge il vino, continuando la macerazione per circa 10 giorni di quando in quando. Si passa per espressione e si filtra.

Iguualmente si prepara il vino di chin gialla e quello di china rossa adoperando per ciascuno 25 grammi di droga.

VINO D'OPPIO COMPOSTO. LAUDANO DI SYDENHAM.

Oppio al 10% di morfina200g.

Zafferano tagliuzzato.....100g.

Cannella di Ceylan soppesta15g.

Garofani soppesti.....15g.

Vino di Marsala esente di gesso.....1600g.

Dividesi l'oppio in sottili fettuecce, si mescola alle altre droghe in fassi ii tutto macerare nel vino (entro recipiente chiuso) per 15 giorni, agitando al solito di quando a quando. Dipoi sottepenesi alla pressa e si filtra il liquido per calza.

I suddetti ingredienti somministrano 1500 grammi di laudano .

Quattro grammi di questo laudano corrispondo a circa 50 centigrammi d'oppio, a 25 di estratto ed a gr. 0'053 di morfina.

Diverse modificazioni, dice Soubeiran, vennero proposte per questa formula, ma esse non ci sembrano vantaggiose, dacché per quei medicamenti che contano come il laudano una cosi larga esperienza, il meglio é di tenersi rigorosamente alla formula sanzionata dal tempo; sit ut sunt, aut non sint.

Observazione:

Volendo che il laudano abbia, sotto un dato peso, azione sempre uguale, si dovrà partire da oppio di titolo determinato a far uso altresì di vino a composizione costante, o il meno possibile variabile. L'oppio contiene pure circa il 6% di narcotina, ecc.

"COMENTARIO DELLA FARMACOEPA ITALIANA E DEI MEDICAMENTI IN GENERALE" DAL Dr. ICILIO GUARESCHI. TORINO. (1897) VOL II. PARTE PRIMA.

VINO AMARO (Vinum amarum)

Specie amare.....p. 1

Vino di Marsalap. 10

Fatte macerare le specie per 10 giorni nel vino, si coli sprema, si filtri e si conservi in vaso chiuso.

Le specie amare, che si impiegano per preparare questo enolito, sono quelle della Pharm. uff. cioè le sommità fiorite di assenzio e di centaurea minore, la corteccia d'arancio amaro, le foglie di trifoglio fibrino, la radice di genziana tagliuzzata; le prime tre nella proporzione di p. 2; e le altre due nella proporzione di p. 1. Esse non debbono solo essere adoperate e bene siano contuse in mortaio. Il modo di preparazione non richiede commento. Circa il modo di conservazione di questo vino è da osservarsi esser bene che le bottiglie siano tenute in luogo fresco e possibilmente sempre piene e chiuse, poiché l'aria è causa della sua acetificazione e di altre alterazioni. Col tempo lascia deporre un tenue polviscolo, che è bene di tanto in tanto separate per filtrazione.

Il vino amaro trovasi iscritto in una sola Farmacopea straniera, e questa è la Pharm. Neerl.

Essa prescrive di prepararlo nel modo seguente; si sciolgono p. 1 di estratto di cardo benedetto, p. 1 di estratto di cascarilla, p. 1 di estratto di centaurea minore, p. 1 di estratto di genziana e p. 1 di mirra in p. 90 di vino di Spagna, e alla soluzione si aggiungono p. 6 di tintura di corteccia d'arancio.

Sebbene sotto titolo diverso, é da considerarsi come un vino amaro il vino di estratto d'asenzio composto della Pharm. Hisp. che si prepara facendo maceerare per 8 giorni p. 30 di estratto d'asenzio, gr. 30 di estratto di cardo benedetto, gr. 30 di estratto di centaurea minore, gr. 30 di genziana insieme a gr. 115 di corteccia di frutto d'arancio mondata, in gr. 700 di vino bianco e gr. 60 di spirito d'arancio, agitando di quando in quando e poi filtrando.

Questo vino é usato come tonico e stomatico.

VINO ANTIMONIALE DI HUXHAM. Vinum stibiatum Huxhamii. Vino emetico.

Tartrato di antimonio e di potassiop. 1

Vino di Marsalap. 250

Si sciolga, dopo 3 giorni si filtri e si conservi in vaso chiuso.

Questo enolito trovasi inscritto in tutte le Farmacopee, ad eccezione della Pharm. Gall.

La Pharm. Dan. lo prepara estemporaneamente, sciogliendo il tartaro emetico in p. 199 fino a p. 250 di vino; oppure, per la sua alterabilit , prescrive di tenerne pronte solo piccole quantit . la Pharm. Neerl. prescrive di non conservarlo per molto tempo e la Pharm. Graec. prescrive di conservarlo fino a che si mantiene limpido e non lasci depositare ossido d'antimonio. Diversa   la qualit  del vino, come pure le proporzioni di questo e del tartaro emetico, secondo le varie Farmacopee.

La Pharm. U.S. lo prepara in modo alquanto diverso. Essa scioglie p. 1 di tartaro emetico

in p. 15 di acqua distillata bollente e alla soluzione aggiunge p. 150 di vino bianco il più forte, filtra per carta e lava il filtro con questa stessa qualità di vino fino a che il filtrato arrivi complessivamente a p. 250 in peso.

La Pharm. Hisp. oltre al vino stibiato descritto, ne prescrive un altro sotto il nome di vino stibiato torbido. Esso si prepara mescolando entro boiglie gr. 30 di solfuro di antimonio lavato(sulfurico) con gr. 240 di vino bianco. Lo si conserva senza filtrarlo.

Prima di adoperarlo deve essere agitato.

Il vino stibiato preparato col tartaro emetico deve essere conservato con cautela. Ha azione emetica.

VINO CHINATO. Vinum chinatum.

Corteccia di china in grossa polverep. 1

Vino di Marsalap. 30

Fatta macerare la china per 10 giorni nel vino, si coli, si sprema, si filtri e si conservi in vaso chiuso.

Le china che deve adoperarsi é la officinale, cioè la china rossa o gialla.

Essp deve essere preparato per macerazione, e non per digestione, per evitare perdite di alcol. La china non deve essere solo contusa, ma in polvere grossolana, perché il tessuto della corteccia di china, essendo abbastanza compatto, non potrebbe essere penetrato dal vino e cedergli le parti solubili, quando non fosse convenientemente diviso.

Questo enolito trovasi inscritto in diverse Farmacopee, le quali lo preparano in modo diverso, sia per rispetto alla qualità della china, del vino, e delle loro proporzioni, come anche perché molte, oltre il vino, impiegano altresì dell'alcol. Così, ad esempio, le Pharm. Belg; Gall; Graec; Helv, Hisp; Rom; Russ; impiegano la china grigia e molte di esse anche l'alcol oltre il vino.

La Pharm. Russ. non adopera, come si vede, la sola china grigia, ma un miscuglio a parti eguali di questa e di china calisaia.

La Pharm. Gall. lascia la facoltà, per rispetto al vino, di far uso anche del vino di Grenache, Lunel, Madera, Malaga, e anche di altri vini-liquori, nei quali casi non si deve aggiungere l'alcol.

La Pharm. Hisp. in mancanza delle p. 500 di vino di Xeres prescritte, permette un miscuglio d p. 440 di vino dolce e di p. 60 di alcol di 60°.

La Pharm. Rom. permette di sostituire il vino bianco vecchio col vino di Bordeaux o di Malaga.

Impiegano, oltre alla china grigia, anche la gialla(calisaia) le Pharm. Belg; Gall; Helv; e solo la gialla la Pharm. Norv.

La Pharm. Gall. permette la sostituzione del vino rosso con quello di Grenache, Lunel, Madera, Malaga e con altri vini-liquori, nel qual caso non devesi aggiungere l'alcol.

Nella preparazione di questo enolito importante impiegano la china rossa le Pharm. Gall; Germ.; Hung II. La Pharm. Gall, ha tre tinture di china diverse, per una delle quali fa uso della china grigia, per una altra della china gialla o calisaia e per la terza della china rossa. Essa prepara questa ultima facendo macerare per 24 ore gr. 25 di china rossa pulverizzata con gr. 100 di alcol di 60°, poi aggiungendo gr. 1000 di vino rosso o bianco, nel quale fa macerare la china per altri 10 giorni, spremendo e filtrando. Permette anche in questo caso l'uso del vino di Grenache, Lunel, Madera, Malaga o di altri vini liquorosi invece del vino bianco o rosso ordinario, purché però non si faccia l'aggiunta dell'alcol.

La Pharm. Germ, preferisce la china succirubra, ma non esclude altre chine, le quali però non contengano meno del 3'5% di alcoloidi e diano una polvere rosso-bruna. Essa per la sua preparazione mescola p. 1 della sua tintura alcolica(che ottiene facendo macerare per

una settimana p. 1 di china rossa con p. 5 di alcol diluito) con p.1 di glicerina e p. 3 di vino di Xeres. e filtra la miscela dopo un riposo di 3 settimane.

La Pharm. Hung. II stempera p. 1 del suo estratto di china acquoso secco (ottenuto mediante infusione e bollitura della china succirubra nell'acqua, ed evaporazione a secco del liquido acquoso filtrato a caldo) con p. 20 di vino di Malaga, aggiunge p. 20 di tintura di china semplice(ottenuta facendo digerire, p. 1 di china succirubra in p. 5 di alcol diluito per 6 giorni), e filtra dopo 8 giorni di macerazione.

	Pharm. Belg.	Pharm. Gall.	Pharm. Graec.
Corteccia di china grigia.	30	50 gr. en polv.	30 contusa.
Alcol.	30 di 92°	100 di 60° far macerate per 24 ore.	—
Vino bianco	—	—	360 generoso.
Vino di Malaga	970	—	—
Vino di rosso	—	1000 (oppure vino bianco)	—
Macerazione.	6 giorni	10 giorni	8 giorni.

	Pharm. Helv.	Pharm. Hisp.	Pharm. Rom.	Pharm. Russ.
Corteccia di china grigia	80(Huanchaco)	30(di Loja polv.)	60	30 cont.
Corteccia di china calisaia	—	—	—	30 cont.
Corteccia di frutti d'arancio mond.	20	—	—	—
Alcoll	—	—	120 di 70° macerazione di 24 ore	—
Vino bianco	—	—	1000vecchio	—
Vino di Malaga	1000più q.b	—	—	1000
Vino di Xeres	—	500	—	—
Macerazione	aluni giorni filtrato 1000	8 giorni	5 giorni	4 giorni

	Pharm. Belg.	Pharm. Gall.	Pharm. Helv.	Pharm. Norv.
Corteccia di china calisaia	30	25 gr. m. polvo	30	50 gr. m. polv.
Alcol	30 di 92°	100 di 60°(24 ore di macerazione)	60 concentr.	20 concentr.
Vino di Malaga	970	—	—	1000 più q.b.
Vino rosso	—	1000 (anche bianco)	1000 generoso	—
Acido citrico	—	—	—	1
Macerazione	6 giorni	10 giorni	3 giorni(digestion e)	10 giorni macerare, spremere, bagnare, il residuo con vino di Malaga, spremere.

VINO CON COLCHICO. Vinum cum colchico.

Bulbi recenti tagliuzzati e contusi.....p. 1

Vino di Marsala.....p. 10

Fatti macerare i bulbi per 10 giorni nel vino, si coli, si sprema, si filtri e si conservi in vaso chiuso.

Questo enolito trovasi iscritto in molte Farmacopee estere, alcune delle quali (Pharm. Brit; Gall; Hisp; U.S.) lo preparano impiegando, come fa la Pharm. Uff, i bulbi; ed altre invece (Pharm. Austr; Belg; Dan; Fenn; Gall; Germ; Graec; Helv; Hisp, V, Hung. II, Neerl; Norv; Russ; U.S.) Vottengono dai semi. La ragione della preferenza che queste danno ai semi deve attribuirsi al contenere questi maggior quantità di principi attivi, fra i quali la colchicina.

La Pharm. Gall. lo prepara dai bulbi collo stesso metodo della Pharm. Uff: fa macerare gr. 100 di bulbi recenti, tagliuzzati, posti in vaso chiuso, con gr. 1000 di vino di Grenache per 10 giorni; poi sprema, cola e filtra.

Le altre tre Pharm. (Brit; Hisp; U.S.) impiegano invece i bulbi secchi e grossamente polverizzati, nelle proporzioni e nei modi riassunti nella seguente Tabella:

	Pharm. Brit.	Pharm. Hisp.	Pharm. U.S.
Bulbi di colchico gr.	4 oncie (polv. n°20)	30 contusi	40 (polv. n°30)
polv.....	20 fluidoncie		
Vino.....	7 giorni	500 bianco generoso	q. b. di vino più forte.
Macerazione	spremere, colare, colatura 20 fluidoncie	spremere, filtrare per carta.	NPercolazione (filtrato 100)

Nelle due seguenti Tabelle trovansi compendiat i metodi e le proporzioni seguiti dalle Farmacopee, le quali impiegano i semi:

	Pharm. Austr.	Pharm. Belg.	Pharm. Graec.	Pharm. Helv.	Pharm. Hisp. V	Pharm. Hung; II	Pharm. Neerl.
Seni di colchico	10 cont.	6	10 contusi	10 cont.	10 cont.	10 cont.	10 polv.
Alcool.	-	10 di 92°	-	-	-	-	10 di 0'879
Vino alcolico	-	-	60	-	-	-	-
Vino di <i>Malaga</i>	50	90	-	50	160	50 più q.b.	-
Vino di Spagna	-	-	-	-	-	-	80
Maceraz ione	-	6 giorni	-	-	10 giorni	-	14 giorni
Digestio ne	6 giorni	-	alcuni giorni	3 giorni (filtrato 50)	-	6 giorni	-

	Pharm. Dan.	Pharm. Fenn.	Pharm. Gall.	Pharm. Germ.	Pharm. Norv.	Pharm. Russ.	Pharm. U.S.
Semi di colchico	10gr. polv.	10 gr. polv.	6 cont.	10 gr. polv.	10 gr. polv.	10 cont.	15 polv. (n° 20)
Vino di Grenach e	-	-	100	-	-	-	-
Vino bianco forte	-	-	-	-	-	-	90 piú q.b.
Vino di Xeres	100	100	-	100	100	100	-
Maceraz ione	-	1 settim.	10 giorni	8 giorni	10 giorni	8 giorni	7 giorni
Digestio ne	10 giorni	-	-	-	-	-	filtrato 100

Il vino di colchico deve conservarsi con cautela in bottiglie possibilmente sempre piene, chiuse ed in luogo fresco e oscuro.

VINO CON RABARBARO(Vinum cum rheo). Tintura vinosa de rabarbaro."Commentario della farmacopea italiana e dei medicamenti in generale ad uso dei farmacisti, medici, veterinari e studenti" opera diretta dal Dr, Icilio Guareschi Vol II parte prima (1897) Torino

Rabarbaro.....p. 8

Corteccia d'arancio amaro.....p.3

Vino di Marsala.....p. 100

Contuse le droghe, si facciano macerare per 10 giorni nel vino, si coli, si sprema il residuo, e i liquidi riuniti si filtrino.

Questo enolito trovasi iscritto in poche Farmacopee straniere; e queste sono le Pharm. Belg; Brit; e U.S. Diverso e il metodo di preparazione da queste adottato, sia per rispetto alle sostanze impiegate, al solvente, alle proporzioni e al metodo operatorio. Una sola impiega il solo rabarbaro e il vino, e questa é la Pharm. Gall; la Pharm. U.S. impiega pure come unico solvente il vino, ma oltrecché del rabarbaro fa uso anche del calamo aromatico. La Pharm. Brit; oltre al rabarbaro, prescrive anche la cannella bianca, mentre la Belg. pur impiegando il solo rabarbaro, aggiunge al vino dell'alcol. Tutte ricorrono alla macerazione fuorché la Pharm. U.S; che prescrive la percolazione. In questa Tabella sono compendiate e il metodo e le proporzioni delle diverse sostanze, secondo le accennate Farmacopee:

	Pharm. Belg.	Pharm. Brit.	Pharm. Gall.	Pharm. U.S.
Rabarbaro	60	1'5 oncie	60 contus.	10 (polv. n°30)
Corteccia di cannella bianca	-	60 grani	-	-
Rizoma di calamo	-	-	-	1(polv.n°30)
Alcool	30 di 92°	-	-	-
Vino bianco più forte	-	-	-	q.b.
Vino di Malaga	970	-	-	-
Vino di Xeres	-	30 fluidoncie	-	-
Vino di Grenache	-	-	1000	-
Macerazione	6 giorni	7 giorni	10 giorni	Percolazione

La Pharm. Fenn; e Suec; hanno iscritto anche un vino di rabarbaro amaro. La prima lo prepara facendo macerare per una settimana p. 1 di frutti di cardamomo, p. 10 di rabarbaro

contuso in p. 100 di vino di Xeres; e la seconda, facendo macerare per 5 giorni p. 1 di corteccia di cannella bianca, p. 2 di radice di genziana e p. 10 di rabarbaro contuso in 100 di vino di Xeres.

VINO OPIATO COMPOSTO (Vinum opiatum compositum). Laudano liquido del Sydenham. Pag 578 "Commentario della farmacopea italiana e dei medicamenti in generale ad uso dei farmacisti, medici, veterinari e studenti" opera diretta dal Dr. Icilio Guareschi. Vol II parte prima (1897) torino.

Oppio in pezzetti.....p. 16
Zafferano.....p. 8
Cannella polv.....p. 1
Garofani polv.....p. 1
Vino di Marsala.....p. 144

Si facciano macerare le droghe nel vino per circa 7 giorni in recipiente chiuso, se coli, si sprema il residuo e si filtri.

Gr. 1 di vino d'oppio composto contiene circa la parte solubile di cg. 10 di oppio.

Dosi massime:

Per ogni dose.....gr. 1'00

Nelle 24 ore.....gr. 5'00

SINONIMIA: Laudano liquido del Sydenham, Vinum opii compositum, Tintura d'oppio safranata, Gocce del Sydenham, Vinum opii aromaticum, Vinum opii crocatum, Vinum thebaicum crocatum.

CENNO STORICO: Per alcune Farmacopee, come per le Pharm. Gall; Belg; Uff; Germ; il vino oppiato composto é sinonimo di laudano liquido del Sydenham. La parola Laudanum

deriva dalla voce latina laudare, e non da ladanum come altri vorrebbero. La parola laudano significa cosa degna di lode; con questa parola su è voluto accennare alla bontà di questo rimedio antico. La primitiva composizione di esso fu data da Tommaso Sydenham, celebre medico inglese che visse nel XVII secolo, donde il nome di laudano di Sydenham. La formola di composizione di questo rimedio venne poi più tardi più o meno modificata. La formola della Pharm. Uff. e quella che più di tutte si avvicina a quella primitiva del Sydenham. Varia solo per la specialità del vino.

È noto che il vino contiene tannino, e che tannino contengono i garofani e la cannella, ed è pur noto che l'oppopio contiene alcaloidi precipitabili del tannino. È chiaro il vedere che l'uso del vino non sarebbe il solvente più indicato per questa preparazione. A ciò si aggiunga che il vino, specialmente se non molto alcolico, forma colle parti gommo-resinose dell'oppopio una specie di magma, che trattiene una notevole quantità di liquido, ossia di prodotto(laudano) che non si può separare per filtrazione, per cui si ha una perdita notevole di una sostanza tanto costosa. Perciò è da lodarsi la Pharm. Belg. la quale prescrive una formola, della quale fa parte non il vino, ma l'alcol, non la cannella, ma il suo idrolato, non i garofani, ma il loro olio essenziale.

La formola della Pharm. Uff. non è delle più difettose, perché impiegando vino di Marsala che contiene almeno 14-15% in peso di alcol, e che contiene tracce di tannino, viene così ad evitare una parte degli accennati inconvenienti. Sotto i diversi sinonimi su riportati trovasi questo importante rimedio inscritto in molte Farmacopee(Pharm. Austr; Belg; Dann; Fenn; Gall; Germ; Graec; Helv; Hisp; Hung; Neerl; Norv; Rom; Russ; Suec)

La maggior parte di esse lo prepara per macerazione o digestione, impiegando le seguenti sostanze nelle seguenti proporzioni:

	Pharm. Dann.	Pharm. Fenn; Germ.	Pharm. Gall.	Pharm. Graec.
Oppio	32 polv.	30 polv.	gr. 200 diviso	32 secco
Garofani	2	2	gr. 15 cont.	2
Corteccia di cann. della China	-	-	gr. 15 cont.	2
Corteccia di cann. del Ceylan	2	-	gr. 15 cont.	-
Zafferano	8 secco	10	gr. 100	16
Acqua distillata	-	150	-	-
Alcol	-	150 diluido	-	-
Vino	320 di Malaga	-	1600(Gernache)	192 alcolico
Macerazione	-	una settimata	15 giorni	-

Digestione	3 giorni	-	-	3 giorni rimpiazzando con acqua ciò che evapora.
Contenuto d'oppio(soluble)	-	100 circa 10 oppio o 1 morfina	4 gr. di laudano corrispondente a gr. 0'50 d'oppio e a gr. 0'25 d'estratto d'oppio	Dram. 1=10 grani

	Pharm. Helv.	Pharm. Hisp. Tintura spirituosa	Pharm. Hisp. Tintura vinosa.	Pharm. Norv; Suec.
Oppio	32 polv.	30	30	30
Garofani	2	-	2	2
Corteccia di cann. della China.	2	4	-	-
Corteccia di	-	-	2	2

cann. del Ceylan.				
Zafferano	12	7'5	15	10 secco(Norv)
Acqua distillata	160	180	-	-
Spirito	160 diluito	180 di 60°	-	-
Vino	-	-	270(bianco generoso)	300 di Malaga
Macerazione	8 giorni	-	15 giorni	5 giorni
Digestione	-	8 giorni	-	-
Contenuto solubile di oppio	10=1 circa. oppio polv.	gr. 1= 0'08 gr. oppio circa.	gr. 1=0'12. oppio circa.	10=1 oppio polv.(Suec).

I caratteri che deve avere questo enolito secondo queste Farmacopee sono i seguenti. Esso deve essere di color bruno scuro ed in strato sottile di color rosso giallo secondo la Pharm. Graec; di color giallo e rosso bruno, quando é diluito secondo le Pharm. Fenn. e Germ.; deve avere l'odore di zafferano, poi quello di garofani ed infine, evaporato a secco, quello dell'oppio secondo queste due ultime.

La densità varia secondo la Pharm. Galla fra 0'980 e 0'984 e secondo le Fenn. e Germ. fra 0'982 e 0'987.

Il metodo di preparazione del vino di oppio composto delle seguenti Farmacopee, é assai

diverso:

	Pharm. Austr.	Pharm. Hung; II	Pharm. Rom.
Croco	10	10	10
Acqua di cannella spirit.	100	100	q.b.
Macerazione	fino a totale esaurimento	fino a totale esaurimento	3 giorni
Colatura	10	100	100
Oppio secco polv.	1	10	10
Macerazione	8 giorni	-	-
Digestione	- spremere e filtrare.	8 giorni spremere e filtrare.	8 giorni. spremere e filtrare.
Filtrato	-	100	100

La Pharm. Russ prepara una tintura vinosa di zafferano mediante macerazione di 5 giorni; in essa fa poi macerare per altri 5 giorni l'oppio, la cannella e i garofani; la Neerl. fa macerare prima lo zafferano, la cannella e i garofani insieme, poi l'oppio nell'estratto spremuto.

La Pharm. Belg. esaurisce lo zafferano con acqua, con acqua di cannella e alcol; aggiunge olio essenziale di garofani, e nel liquido, ridotto ad un peso determinato, scioglie l'estratto

d'oppio.

Le proporzioni dei vari componenti prescritte da queste Farmacopee trovansi esposte nella Tabella seguente:

	Pharm. Belg.	Pharm. Neerl.	Pharm. Russ.
Garofani	-	1 polv.	-
Corteccia di cann. del Ceylan.	-	1 polv.	-
Croco	34	4 cont.	6
Acqua di cann. de Ceylan(semplce)	90	-	-
Acqua distillata	380	-	-
Olio di garofani	1'25	-	-
Alcohol	470 più q.b. di 60°	8 di 0'909	-
Vino di Spagna	-	88	-
Vino di Xeres	-	-	152
Macerazione	48 ore	4 giorni	5 giorni
Colatura	933	-	-

Garofani	-	-	gr. 1 polv.
Estratto d'oppio	67	-	-
Macerazione	fino a soluzione	7 giorni	5 giorni
Contenuto solubile d'oppio	gr. 1=0'067 di estratto d'oppio	6=1 d'oppio polverizzato	10=1 d'oppio polverizzato.

Il laudano, secondo la Pharm. Uff. contiene per ogni grammo la parte solubile di circa gr. 0'10 di oppio, epperò deve contenere all'incirca la quantità di morfina che è contenuta in gr.0'10 d'oppio. la determinazione quantitativa della morfina nel laudano si eseguisce evaporando a secco gr. 100 di laudano ed operando sul residuo, come è prescritto dalla Farmacopea per l'oppio.

Oltre al laudano del Sydenham havvene un altro, che dal nome di colui che l'ha proposto è detto laudano di Rousseau. Questo laudano trovasi inscritto nelle Pharm. Belg. e Gall; le quali lo preparano con metodo quasi simile, ricorrendo alla fermentazione. Ed ecco in qual modo prescrivono di prepararlo: Prendosi p. 200 di oppio diviso e si stemperano in p. 2200(pharm. Belg.) in p. 3000(Pharm. Gall.) di acqua distillata scaldata a 30°-40° si aggiungono p. 600 di miele bianco, e p. 48(pharm. Belg.), p. 40(pharm. Gall.) di fermento di birra, e il miscuglio si lascia a sé ad una temperatura costante di 25°-30° fino a completa fermentazione: poi si filtra, si evapora il filtrato a b.m. fino a riduzione di p. 60, si aggiungono parti 200 di alcol di 0'914(pharm. Belg.), di 0'912(Pharm. Gall.) e dopo 24 ore di riposo si filtra di nuovo.

Gr. 4 di questo laudano corrispondono a gr. 1 di oppio od a gr. 0'50 di estratto d'oppio.

Il laudano alla luce solare assume colore assai più chiaro, indizio questo di alterazione, epperò deve conservarsi in bottiglie piene e riparate dalla luce; e siccome é sostanza molto attiva e venefica, cosi deve custodirsi con cautela e non devesi mai, come pur troppo spesso si fa abusivamente, somministrare senza la prescrizione del medico.

VINO D'ASSENZIO(Pharm. Gall.)

Foglie d'assenzio.....p. 30

Alcol di 60°p. 60

Si pongano in vaso chiuso per 24 ore, poi si aggiunga:

Vino bianco.....p. 1000

Si faccia macerare per 10 giorni, si coli, si sprema e si filtri.

VINO D'ALOE(Pharm. Brit.)

Aloe soccotrino.....oncie 3'75

Semi di cardamomo cont.....grani 200

Zenzero polv.....grani 200

Vino di Xeres.....fluidonce 100+q.b.

Si faccia macerare per 7 giorni, si coli, si sprema, si filtri. Si debbono ottenere 100 fluidoncie di prodotto.

VINO ANTISCORBUTICO(Pharm. Gall.)

Radice recente di armoracia.....p. 30

Foglie recenti di coclearia.....p. 15

Foglie recenti di nasturzio.....p. 15

Foglie di trifoglio fibrino secche.....p. 3

Cloruro d'ammonio.....p. 7

Semi di senape nera polv.....p. 15

Spirito di coclearia composto.....p. 16

Vino bianco..... p. 100

Si faccia macerare per 10 giorni, si coli, si sprema e si filtri.

VINO CANFORATO(Pharm. Germ.)

Canfora.....p. 1

Alcol.....p. 1

Si sciolga e alla soluzione, agitando, si uniscano:

Mucilagine.....p. 3

Vino bianco.....p. 45

VINO DI COCA(Pharm. Belg.)

Foglie di coca.....p. 6

Alcol di 92°.....p. 3

Vino di Malaga.....p. 97

Si faccia macerare per 3 giorni, si coli, si sprema e si filtri.

VINO DI DIGITALE COMPOSTO(Pharm. Gall.)

Foglie di digitale.....p. 5

Bulbi di scilla cont.....p. 7'50

Frutti di ginepro cont.....p. 75

Alcol di 90°.....p. 100

Vino bianco.....p. 700

Si faccia macerare per 10 giorni agitando di tanto in tanto, poi si coli, si sprema e si aggiunga:

Acetato di potassio secco.....p. 50

e si filtri.

Gr. 30 di questo enolito corrispondono a circa gr. 0'10 di digitale, e a circa gr. 1 di acetato di potassio.

VINO DI GENZIANA(Pharm. Helv.)

Radice di genziana.....p. 30

Alcol concent.....p. 60

Si faccia macerare per 24 ore, indi si aggiungano:

Vino rosso generoso.....p. 940

Si rinnovi la macerazione per altri 10 giorni, si coli, si sprema e si filtri.

VINO DI RABARBARO(Pharm. Brit.)

Radice di rabarbaro.....oncie 1'5

Corteccia di cannella bianca.....grani 60

Vino di Xeres.....fluidoncie 20+q.b.

Si faccia macerare per 7 giorni, si coli, si sprema, si filtri. Il filtrato deve essere di 20 fluidoncie.

VINO DI SEGALA CORNUTA(Pharm. U.S.)

Segala cornuta gross. polv.....p. 15

Si inumidisca con:

Vino bianco generoso.....p. 4

Si ponga in percolatore cilindrico e si esaurisca con vino bianco generoso sino ad ottenere p. 100 di filtrato.

VINO DI TARTRATO DI FERRO(Pharm. Neerl.)

Ferro polv.....p. 1

Tartaro puro.....p. 4

Si riduca a poltiglia con quantità sufficiente di acqua in recipiente di porcellana, si evapori quasi a secco; si aggiunga di nuovo acqua, si evapori di nuovo, e si ripeta questo trattamento fino ad ottenere una massa uniforme nera e quasi del tutto solubile nell'acqua; a questa massa si aggiungono:

Acqua.....p. 40

Si fa macerare, si filtra, si evapora a b. m. a secco, e il residuo si polverizza; e p. 1 di questa polvere si mescola con p. 10 di vino bianco, si scalda a leggero calore e dopo alcuni giorni di riposo si filtra.

VINO DI QUASSIA(Pharm. Belg.)

Legno di quassia.....p. 30

Alcol di 92°.....p. 30

Vino di Malaga.....p. 970

Si faccia macerare per 6 giorni, si coli, si sprema e si filtri.

MANUEL

DE

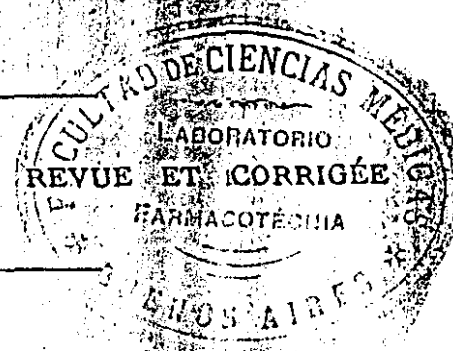
PHARMACIE PRATIQUE

PAR

L. DUFOUR

Pharmacien de 1^{re} Classe
Ancien Interne des Hôpitaux de Paris

NOUVELLE ÉDITION



REVUE ET CORRIGÉE

PARIS

FÉLIX ALCAN, ÉDITEUR

ANCIENNE LIBRAIRIE GERMER BAILLIÈRE ET C^e
108, Boulevard Saint-Germain, 108

1903

Tisane de salsepareille

Salsepareille fendue et coupée... 50
 Eau..... Q. S.

Faites macérer la salsepareille dans un peu plus d'un litre d'eau pendant deux heures; mettez ensuite sur le feu, et, au moment où le liquide entrera en ébullition, retirez du feu et laissez digérer pendant deux heures.

Passez, laissez déposer, et décantez pour obtenir un litre de tisane.

A ce mode opératoire trop compliqué je préférerais le suivant :

Faites macérer la salsepareille dans l'eau pendant deux heures; ensuite faites digérer une heure au bain-marie bouillant. Laissez refroidir le tout et passez la tisane à travers une étamine.

Tisane de saponaire

Racine de saponaire incisée... 50
 Eau bouillante..... 1000

Faites infuser pendant deux heures et passez.

Préparez de même les tisanes de : Asperge, Année, Bardane, Consoude, Douce-Amère, Fraisier, Patience, Quinquina, Ratanhia, Sapin (bourgeons).

Tisane de tamarin

Pulpe de tamarin... 20
 Eau bouillante..... 1000

Délayez la pulpe dans l'eau bouillante; laissez en contact pendant une heure et passez à travers une étamine.

Il faut opérer dans un vase en faïence ou en porcelaine.

Préparez de la même manière la tisane de Casse.

Le Codex de 1866 faisait préparer cette tisane avec 30 de tamarin, ce qui est beaucoup plus pratique.

On pourrait également remplacer la pulpe de casse par la casse débarrassée de son enveloppe ligneuse.

Traumaticine

Gutta-percha..... 10
 Chloroforme..... 90

Divisez la gutta-percha en petits morceaux et faites-la dissoudre par agitation dans le chloroforme.

Traumaticine iodoformée

Iodoforme pulvérisé..... 5
 Gutta-percha..... 10
 Chloroforme..... 85

Mettez l'iodoforme et le chloroforme dans un flacon en verre jaune. Lorsque la dissolution sera opérée, ajoutez la gutta-percha et agitez jusqu'à dissolution.

VINS MÉDICINAUX

Les vins médicaux sont les produits obtenus par l'action du vin sur des substances solubles ou contenant des principes solubles dans ce liquide.

On les prépare par mélange, dissolution ou macération, et on leur ajoute de l'alcool afin de les rendre moins altérables, sauf pour les vins de liqueurs (grenache, malaga).

La proportion d'alcool employé est assez variable et, généralement, elle s'ajoute à 1000 de vin. Ne serait-il pas préférable d'ajouter à tous les vins ordinaires la même quantité d'alcool et de faire en sorte que le poids de ce dernier et celui du vin égalent 1000 ? Les substances et le véhicule seraient alors dans un rapport simple.

A part deux exceptions, le Codex fait mettre l'alcool sur la substance et ajouter le vin au bout de vingt-quatre heures.

Ne serait-il pas également préférable de faire macérer la substance dans le mélange des deux liquides ? Le vin de gentiane préparé ainsi se décolore moins et celui de quinquina contiendrait, dit-on, plus d'alcoolides.

Le Codex a substitué au malaga le grenache, mais celui-ci ne se conserve pas très bien ; il serait à désirer qu'on trouvât un vin de liqueur français moins altérable.

Les vins médicaux doivent être conservés dans un endroit frais.

Vin d'absinthe

Feuilles sèches d'absinthe ...	30
Alcool à 60°.....	60
Vin blanc.....	1000

Incisez l'absinthe, mettez-la en contact, en vase clos, avec l'alcool ; après vingt-quatre heures, ajoutez le vin, laissez macérer pendant dix jours en agitant de temps en temps. Passez avec expression. Filtrez.

Préparez de la même manière le Vin d'aunée (racine).

La quantité d'alcool devrait être portée à 100 pour 900 de vin ; de même pour les vins de gentiane, quinquina, etc.

Vin antiscorbutique

Raifort coupé en tranches minces.....	30
Feuilles fraîches de cochléaria incisées.....	15
» » de cresson incisées.....	15
» sèches de trèfle d'eau incisées.....	3
Semences de moutarde noire pulvérisées.....	15
Chlorhydrate d'ammoniaque.....	7
Alcoolat de cochléaria composé.....	15
Vin blanc.....	1000

Faites macérer en vase clos, pendant dix jours, en agitant de temps en temps. Passez avec expression. Filtrez.

Ce vin se conserve mal et il prend au bout d'un certain temps une odeur et une saveur désagréables. Ne pourrait-on pas le préparer par simple mélange avec une teinture antiscorbutique ?

Vin aromatique

Alcoolature vulnérable.....	125
Vin rouge.....	875

Mêlez, filtrez.

Cette préparation est un vin vulnérable et non du vin

aromatique. On devrait le préparer avec l'alcoolature aromatique faite avec les plantes fraîches qui entrent dans les espèces aromatiques.

L'alcoolature vulnéraire deviendrait alors inutile, ce qui dispenserait de la difficulté de se procurer les dix-huit plantes fraîches nécessaires à sa préparation.

Vin de bulbes de colchique

Bulbes frais de colchique.....	100
Vin de grenache.....	1000

Incisez les bulbes, faites-les macérer en vase clos pendant dix jours dans le vin, en agitant de temps en temps. Passez avec expression. Filtrez.

Ce vin, qui ne peut se préparer qu'à certaines époques de l'année, doit s'altérer plus facilement que le vin de semence, de colchique, qu'on peut préparer en tout temps.

Pourquoi deux vins de colchique, et lequel devrait-on donner faute de désignation ? Le vin de semences devrait seul être inscrit au Codex.

Vin de cannelle

Cannelle de Ceylan concassée....	30
Vin de Malaga.....	1000

Faites macérer pendant dix jours en agitant de temps en temps. Filtrez.

Vin de cascara sagrada

Cascara sagrada concassée...	50
Vin de Malaga.....	1000

Faites macérer pendant dix jours en agitant de temps en temps. Exprimez et filtrez.

PRÉPARATIONS PHARMACEUTIQUES.

Vin chalybé

VIN FERRUGINEUX

Citrate de fer ammoniacal.....	5
Vin de grenache.....	1000

Faites dissoudre le sel dans 10 d'eau distillée. Ajoutez le vin à la solution et filtrez.

Pour que le dosage indiqué par le Codex (0,40 pour 20) fût exact, il faudrait ne mettre que 985 de vin.

Le Codex ajoute qu'on peut préparer ce vin avec le vin blanc ; mais alors, faute de désignation, lequel des deux faudra-t-il délivrer ?

Vin de chlorhydrophosphate de chaux

Phosphate bicalcique.....	21,40
Acide chlorhydrique officinal (environ 13).....	Q. S.
Vin de Malaga.....	Q. S.

Délayez le phosphate dans 800 de vin ; dissolvez au moyen de l'acide et ajoutez Q. S. de vin pour obtenir 1000 de produit. Filtrez.

100 de ce vin contiennent 3 de chlorhydrophosphate de chaux.

Vin de colchicine

Colchicine cristallisée...	0,20
Vin de grenache.....	1000

Dissolvez au mortier et filtrez.

Vin de colombo

Colombo en poudre grossière.....	30
Vin de grenache.....	1000

Faites macérer en vase clos pendant dix jours en agitant de temps en temps. Passez avec expression et filtrez.

Préparez de même les vins de Boldo, Buchu, Eucalyptus, Quassia amara.

On peut, dit le Codex, préparer ces vins avec le vin blanc; mais alors, comme pour le vin chalybé, lequel faudra-t-il délivrer? Celui au grenache, je pense.

Vin cordial

(Formulaire des Hôpitaux)

Teinture de cannelle.....	100
Vin rouge.....	900

Mêlez et filtrez.

Vin créosoté

Créosote de hêtre.....	10
Alcool à 90°.....	190
Vin de Malaga.....	800

Mettez la créosote et l'alcool dans un flacon, agitez; ajoutez le vin et mêlez.

Ce vin ne doit se prendre qu'étendu de cinq ou six fois son volume d'eau sucrée.

Vin de digitale composé de l'Hôtel-Dieu

VIN DIURÉTIQUE DE TROUSSEAU

Digitale en poudre fine ..	5
Squames de scille.....	7,50
Baies de genièvre.....	75
Acétate de potasse sec.....	50
Alcool à 90°.....	100
Vin blanc.....	900

Contusez les squames et les baies; faites-les macérer avec la digitale en vase clos pendant dix jours dans le mélange de vin et d'alcool, en agitant de temps en temps. Passez avec expression. Dissolvez l'acétate dans le liquide obtenu. Filtrez.

20 grammes de ce vin correspondent à environ 0,10 de digitale et à 1 d'acétate de potasse.

La formule du vin diurétique de Trousseau que donne Soubeiran contient plus du double de digitale et également plus de scille; aussi a-t-on blâmé les auteurs du Codex d'avoir diminué dans d'aussi fortes proportions la valeur thérapeutique de ce médicament.

Dans la formule donnée par Soubeiran les rapports ne sont pas simples. Avec la formule ci dessous, qui en diffère peu, on obtient un produit bien dosé.

Digitale.....	10
Scille.....	10
Baies de genièvre..	75
Acétate de potasse..	50
Alcool à 90°.....	100
Vin blanc.....	850

Faites dissoudre l'acétate dans le vin; ajoutez l'alcool, ce qui vous donne 1000 de liquide, dans lequel vous ferez macérer pendant dix jours les autres substances convenablement divisées. Exprimez et filtrez.

10 de ce vin contiendraient 0,50 d'acétate de potasse et représenteraient 0,10 de digitale et 0,10 de scille.

Vin de gentiane

Gentiane concassée..	30
Alcool à 60°.....	60
Vin rouge.....	1000

Mettez la gentiane en contact avec l'alcool en vase clos; après vingt-quatre heures, ajoutez le vin, laissez macérer dix jours en agitant de temps en temps. Exprimez et filtrez.

Ainsi préparé, ce vin se décolore promptement; mais si on fait macérer la gentiane dans le mélange de vin et d'alcool, il conserve mieux sa couleur.

Voyez *Vin d'absinthe*.

Vin iodé

Iode	1
Alcool à 90°	14
Vin de Banyuls	985

Dissolvez l'iode dans l'alcool; ajoutez le vin. Après vingt-quatre heures de contact filtrez.

Préparez de même le vin de quinquina iodé en remplaçant le vin de Banyuls par le vin de quinquina.

Vin de kola

Noix de kola en poudre grosse.	50
Vin de Malaga	1000

Faites macérer dix jours en agitant de temps en temps. Exprimez et filtrez.

En torréfiant légèrement la noix de kola concassée, on obtient un produit plus agréable au goût.

Vin de lacto-phosphate de chaux

Phosphate bicalcique	14,80
Acide lactique (environ 20)	Q. S.
Vin de Malaga	Q. S.

Opérez comme pour le vin de chlorhydrophosphate de chaux.

100 de ce vin contiennent 3 de lactophosphate de chaux.

Vin de pepsine

Pepsine extractive	20
Vin de Lunel	1000

Faites dissoudre au mortier la pepsine dans le vin et filtrez.

A défaut de pepsine extractive on met 50 de pepsine amyliacée, seulement on laisse vingt-quatre heures avant de filtrer.

Préparez de même le vin de papaine avec la papaine extractive.

Vin de peptone

Peptone sèche	50
Vin de Malaga	950

Faites dissoudre et filtrez.

Vin de phosphate de chaux

Phosphate bicalcique	12,80
Acide phosphorique officinal	Q. S.
Vin de Malaga	Q. S.

Opérez comme pour le vin de chlorhydrophosphate de chaux.

100 de ce vin contiennent 2 de phosphate monocalcique.

Préparez de même le Vin de quinquina phosphaté et le Vin de quinquina et cacao phosphaté.

Vin de phosphate de chaux créosoté

Phosphate bicalcique.....	12,80.
Acide phosphorique officinal	Q. S.
Créosote de hêtre.....	10
Alcool à 90°.....	190
Vin de Malaga	Q. S.

Dissolvez au moyen de l'acide le phosphate dans 700 de vin ; ajoutez la créosote dissoute dans l'alcool, puis Q. S. de vin pour compléter 1000. Filtrerez.

100 de ce vin contiennent 2 de phosphate monocalcique et 1 de créosote.

Ce vin ne doit être administré qu'étendu de cinq à six fois son volume d'eau sucrée.

Vin de quinium

Quinium pulvérisé.....	5
Alcool à 90°.....	50
Vin de Malaga	950

Faites dissoudre dans un ballon, au bain-marie, le quinium dans l'alcool ; mélangez au vin et, après vingt-quatre heures de contact, filtrez.

Vin de quinquina

Quinquina gris en poudre grossière.....	50
Alcool à 60°.....	100
Vin rouge	1000

Mettez en contact le quinquina et l'alcool pendant vingt-quatre heures en vase clos ; ajoutez le vin ; faites macérer pendant dix jours en agitant de temps en temps. Passez avec expression. Filtrerez.

Préparez de même le Vin de quinquina jaune et le Vin de quinquina rouge, mais en n'employant que 25 de quinquina jaune ou rouge.

On peut, selon l'indication, substituer le vin blanc au vin rouge.

Préparez avec les mêmes doses, suivant l'espèce de quinquina, mais sans addition d'alcool, les Vins de quinquina au grenaché, au lunel, au malaga, et autres Vins de liqueur.

Puisqu'on ne met que 1000 de vin de liqueur pour 25 ou 50 de quinquina, on ne devrait mettre que 900 de vin et 100 d'alcool à 60°, pour que la proportion du quinquina et du véhicule reste la même, quel que soit le vin.

Un pharmacien dont je regrette de ne pas me rappeler le nom a constaté que le vin de quinquina contenait plus d'alcaloïde préparé par macération dans le mélange de vin et d'alcool que par le procédé du Codex.

Vin de quinquina ferrugineux

Sulfate ferreux pur cristallisé.....	2
Acide citrique cristallisé.....	2
Eau distillée chaude.....	10
Vin de quinquina gris.....	990

Dissolvez le sulfate et l'acide dans l'eau ; ajoutez le vin et mêlez.

Vin de quinquina au cacao

Quinquina gris concassé.....	30
Cacao finement pulvérisé.....	20
Vin de Malaga	1000

Faites macérer pendant dix jours en agitant de temps en temps et filtrez.

Vin de safran

Safran incisé..... 10

Vin de Malaga 1000

Faites macérer pendant dix jours en agitant de temps en temps et filtrez.

Vin de scille

VIN SCILLITIQUE

Squames de scille concassées..... 60

Vin de grenache..... 1000

Faites macérer en vase clos pendant dix jours en agitant de temps en temps. Passez avec expression et filtrez.

Préparez de même les vins de Coca, Colchique (semences), Rhubarbe.

Le Codex ajoute que le vin de Coca peut aussi être préparé au vin rouge. Faute de désignation, on doit, selon moi, délivrer celui au grenache.

Voyez, pour le vin de semences de colchique : *Vin de bulbes de colchique*.

M. Benoit a proposé de préparer le vin de scille en mêlant 50 de teinture de scille à 950 de vin de grenache et le vin de semences de colchique par simple mélange de 25 de teinture de semences de colchique avec 975 de vin de grenache.

Vin de scille composé de la Charité

VIN DIURÉTIQUE AMER DE LA CHARITÉ

Squames de scille..... 15

Racine d'asclépiade..... 15

Racine d'angélique..... 15

Quinquina gris..... 60

Écorce de Winter..... 60

Feuilles d'absinthe..... 30

» de mélisse..... 30

Baies de genièvre..... 15

Macis..... 15

Écorce fraîche de citron..... 30

Alcool à 60°..... 200

Vin blanc 4 lit.

Versez le vin et l'alcool sur les substances convenablement divisées : laissez macérer en vase clos pendant dix jours en agitant de temps en temps. Passez avec expression et filtrez.

A cette formule, dans laquelle les substances ne sont pas dans un rapport simple avec le vin, je préfère la suivante :

Squames de scille..... 4

Racine d'asclépiade..... 4

» d'angélique..... 4

Quinquina gris..... 16

Écorce de Winter..... 16

Feuilles d'absinthe..... 8

Feuilles de mélisse..... 8

Baies de genièvre..... 4

Macis..... 4

Écorce de citron..... 16

Alcool à 60°..... 50

Vin blanc 950

Cette formule est celle du Codex de 1837, sauf qu'on y a remplacé 50 de vin blanc par 50 d'alcool à 60°. Elle permet de voir immédiatement combien 100 de ce dernier vin représentent de chacune de ces substances.

- BARRAL (E.). — Précis d'Analyse chimique qualitative. 1904, 1 vol. in-18 de 496 pages, avec 144 figures. 7 fr.
 — Précis d'Analyse chimique quantitative. 1905, 1 vol. in-18 de 860 pages, avec 309 figures. 12 fr.
 BOCQUILLON-LIMOUSIN. — Formulaire des Médicaments nouveaux. 7^e édition, 1905, 1 vol. in-16 de 300 pages, cart. 3 fr.
 BREUIL. — L'Art de formuler. Indications, Mode d'emploi, Posologie des médicaments usuels. 1903, 1 vol. in-18 de 344 pages, cart. 4 fr.
 BUIGNET. — Manipulations de Physique. 1 vol. in-8, avec 265 fig. et pl. col., cart. 16 fr.
 DANIEL (C.). — Memorial thérapeutique. 1903, 1 vol. in-12, 240 p. 2 fr. 50
 ENGEL. — Traité élémentaire de Chimie. 1896, 1 vol. in-8 de 775 pages, avec 165 figures. 8 fr.
 ENGEL et MOITESSIER. — Traité élémentaire de Chimie biologique, pathologique et clinique. 1897, 1 vol. in-8 de 615 pages, avec 192 fig. et 2 pl. col. 10 fr.
 ÉTAIX. — Manipulations de Chimie, préparations et analyses. 1897, 1 vol. in-8 de 213 pages, avec 148 fig. 5 fr.
 FELTZ. — Aide-mémoire de l'examen de Validation de stage. 2^e édition, 1902, 1 vol. in-18, avec figures, cart. 3 fr.
 FERRAND. — Aide-mémoire de Pharmacie. Vade-mecum du pharmacien à l'officine et au laboratoire. 5^e édition, comprenant les formules du Codex, les médicaments nouveaux, les formules nouvelles et un formulaire vétérinaire. 1 vol. in-18 Jésus de 852 pages, avec 168 fig., cart. 8 fr.
 GOUPIL (B.-P.). — Tableaux synoptiques pour l'analyse des Vins, de la Bière, du Cidre et du Vinaigre. 1900, 1 vol. in-16, avec 10 fig., cart. 1 fr. 50
 — Tableaux synoptiques pour l'analyse chimique de l'Eau. 1901, 1 vol. in-16, avec 10 figures, cart. 1 fr. 50
 — Tableaux synoptiques pour l'examen bactériologique de l'Eau. 1902, 1 vol. in-16, avec 14 figures, cart. 1 fr. 50
 — Tableaux synoptiques pour l'analyse du Lait, du Beurre et du Fromage. 1900, 1 vol. in-16, avec figures, cart. 1 fr. 50
 — Tableaux synoptiques pour l'analyse des Engrais et des Amendements. 1900, 1 vol. in-16, avec figures, cart. 1 fr. 50
 HALPHEN (G.). — La pratique des Essais commerciaux et industriels. 2 vol. in-18, cart. (Encyclopédie industrielle). 10 fr.
 I. — Matières minérales. 1892, 1 vol. in-18 de 342 pages, avec 28 figures, cartonné. 5 fr.
 II. — Matières organiques. 2^e édition, 1901, 1 vol. in-18, 358 p., 103 fig., cart. 5 fr.
 HÉRAIL (J.). — Manipulations de Botanique médicale et pharmaceutique. Photographie histologique des plantes médicinales. 1891, 1 vol. grand in-8 de 220 pages, avec 223 fig. et 36 pl. colorées, cart. 20 fr.
 HÉRAIL (J.). — Traité de Pharmacologie et de Matière médicale. 1901, 1 vol. in-8 de 896 pages, avec 484 figures. 12 fr.
 HERZEN (V.). — Guide et Formulaire de Thérapeutique générale et spéciale. 3^e édition, 1905, 1 vol. in-18 de 811 pages, cart. 9 fr.
 JAMMES (L.). — Manuel de l'étudiant en pharmacie. Aide-mémoire d'analyse chimique et de toxicologie. 2^e édition, 1903, 1 vol. in-18, avec fig., cart. 3 fr.
 Aide-mémoire de physique. 1 vol. in-18, avec fig., cart. 3 fr.
 Aide-mémoire de chimie. 1892, 1 vol. in-18 avec fig., cart. 3 fr.
 Aide-mémoire d'hydrologie et de minéralogie. 1893, 1 vol. in-18, avec figures, cartonné. 3 fr.
 Aide-mémoire de botanique. 1892, 1 vol. in-18, avec fig., cart. 3 fr.
 Aide-mémoire de micrographie et de zoologie. 1 vol. in-18, avec fig., cart. 3 fr.
 Aide-mémoire de matière médicale. 1 vol. in-18, avec fig., cart. 3 fr.
 Aide-mémoire de pharmacie chimique. 1 vol. in-18, avec fig., cart. 3 fr.
 Aide-mémoire de pharmacie galénique. 1 vol. in-18, avec fig., cart. 3 fr.
 Aide-mémoire d'essais et de dosages. 1 vol. in-18, avec fig., cart. 3 fr.
 JUNGFLEISCH. — Manipulations de Chimie. 2^e édition, 1892, 1 vol. grand in-8, avec 272 fig., cart. 25 fr.
 LEDUC. — Manipulations de Physique. 1895, 1 vol. in-8 de 300 p., avec 100 figures. 6 fr.

PHARMACIE

A. ANDOUARD

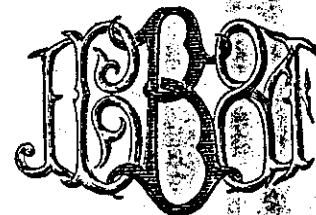
PROFESSEUR HONORAIRE

A L'ÉCOLE DE PLEIN EXERCICE DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE DE NANTES
 ASSOCIÉ NATIONAL DE L'ACADÉMIE DE MÉDECINE

NOUVELLE ÉDITION, REVUE ET AUGMENTÉE

Comprenant les Nouveautés du Codex de 1908

Avec figures intercalées dans le texte.



PARIS

LIBRAIRIE J.-B. BAILLIÈRE ET FILS

49, rue Haute-Feuille, près du boulevard Saint-Germain

aromatique pur, 50 centimètres cubes. 1 centimètre cube de cette solution correspond à 0^{re} 01 de sulfate neutre de potassium et à 0^{re} 00563 d'acide sulfurique.

A 10 centimètres cubes de vin on ajoute 2 centimètres cubes de la solution barytique; on fait bouillir, on filtre et on cherche si le filtrat précipite par le chlorure de baryum, ou par le sulfate de potassium. Dans le premier cas, le vin a été plâtré à plus de 2 p. 1000; il n'est pas recevable.

Saccharine. — On acidule 100 centimètres cubes de vin avec de l'acide sulfurique et on chauffe en versant dans le liquide une solution de permanganate de potassium à 1 p. 100, jusqu'à décoloration presque complète. On enlève l'excès de permanganate avec l'acide sulfureux et on agite le liquide avec 50 centimètres cubes d'éther, pour dissoudre la saccharine. L'éther est évaporé; le résidu, chauffé avec une solution sulfurique de phloroglucine, prend une teinte d'un violet noirâtre, passant au violet intense par dilution (Boucher et Boungne).

Cette réaction, indiquée par Wauters, ne se produit que si la saccharine est suffisamment pure.

Vinage. — On le déduit du rapport qui existe entre le poids de l'alcool et celui de l'extrait réduit contenus dans un litre de vin. Ce rapport a été fixé à 4,5 pour les vins rouges et à 6,5 pour les vins blancs, avec une tolérance de 0,1. Il n'offre malheureusement pas une certitude absolue.

On appelle *extrait réduit* l'extrait brut dont on a soustrait le poids du sucre et celui du sulfate de potassium, diminués chacun d'une unité.

Pharmacologie. — Les vins blancs, rouges et sucrés, sont des solvants fréquemment utilisés par la pharmacie. Ils participent tous des propriétés de l'alcool; en outre, l'influence de la crème de tartre se fait sentir dans les vins blancs principalement, et celle du tanin dans les vins rouges.

Ces liquides ne peuvent être affectés à la préparation des médicaments qu'autant qu'ils jouissent d'une conservation parfaite. Cette condition est facile à réaliser avec les vins sucrés, peu exposés à la fermentation acétique et à l'envahissement des moisissures. Il en est autrement des vins blancs et rouges, qui sont facilement altérables.

Depuis les recherches de Pasteur, on sait qu'il faut attribuer leurs altérations au développement de végétaux microscopiques. On les prévient ordinairement, en soumettant les vins à des *collages* répétés. On clarifie les vins blancs avec la colle de poisson ou la gélatine, et les vins rouges avec le blanc d'œuf. L'alcool des premiers, le tanin des autres coagulent la colle et l'albumine et les précipitent, en même temps que les produits tenus en suspension dans le vin.

Cette opération ne suffit pas toujours à préserver les vins de toute fermentation. Pour les rendre inaltérables, M. de Vergnette-Lamotte a proposé de les exposer pendant quelques jours à un froid de — 9°.

Pasteur conseille de les porter à 65° ou 70° pendant quelques minutes et il regarde ce procédé comme susceptible de leur assurer une conservation indéfinie. La pasteurisation est de plus en plus en faveur.

Dans certaines régions, on mélange, dans le même but, du plâtre au moût en fermentation. Le sel calcaire précipite l'acide tartrique à l'état de tartrate de calcium, les produits albuminoïdes et peptiques, et une partie des matières colorantes (*Chancel*). Il se forme en même temps du sulfate de potassium. Un peu de sulfate de calcium entre aussi en dissolution.

Au procédé du plâtrage, qui a pour défaut de modifier la composition du vin, M. Calmettes a proposé de substituer le *tartrage*, obtenu en mêlant à la vendange, dans le pressoir, de l'acide tartrique et du carbonate de calcium, en proportions telles que l'acide soit en très léger excès. Le tartrate calcaire formé se précipite en entraînant les éléments organiques qui troublent le vin; il assure la clarification du liquide, sans toucher à sa composition chimique.

M. Hugouneng produit une défécation aussi satisfaisante, en mêlant 200 à 300 grammes de *phosphate bicalcaire* à la vendange qui correspond à 1 hectolitre de vin. Le *phosphatage* introduit dans le vin un léger excès de potasse, à l'état de phosphate acide. Il est considéré comme une falsification; mais il est bien moins nuisible que le plâtrage.

II. — VINS MÉDICINAUX.

Cénoles

Les *vins médicaux* sont des solutions résultant de l'action du vin sur des substances végétales ou minérales.

Préparation. — La nature du vin servant à traiter les divers médicaments n'est pas chose indifférente.

Le *vin rouge* contenant plus de tanin que les autres ne convient ni aux substances métalliques, ni aux plantes dont l'élément actif est un alcaloïde, vu l'insolubilité des combinaisons qu'il fait, en général, avec ces divers principes.

Le *vin blanc*, plus acide et moins astringent, n'a pas les mêmes inconvénients: il est préférable dans ces deux cas particuliers et dans beaucoup d'autres.

Les *vins sucrés*, peu altérables, sont indiqués pour épuiser les médicaments mucilagineux et tous ceux dont la conservation est difficile.

Les vins blancs et rouges sont généralement peu alcooliques. Le Codex de 1884 recommande qu'ils contiennent environ 10 p. 100 d'alcool et il en rehausse le titre en ajoutant, par litre, 100 grammes d'alcool à 60°.

Comme *vins sucrés*, le formulaire légal admet les vins de *Grenache* et de *Lunel*, à 15 p. 100 d'alcool, le vin de *Malaga* et les autres vins de liqueur.

Deschamps blâme l'addition d'une quantité fixe d'alcool à des vins qui en sont inégalement pourvus. Il conseille de les ramener tous au titre de 14 p. 100 et, pour aider à leur conservation, il y dissout 10 p. 100 de sucre. Ce sucrage n'est pas rationnel; il provoque souvent une fermentation nuisible.

Les produits d'origine animale sont depuis longtemps bannis des vins

médicinaux. La Conférence internationale de Bruxelles a décidé que les médicaments dits *hépatiques* en seraient également exclus.

A l'exception des plantes *antiscorbutiques*, que l'on doit employer *fraîches*, pour éviter la déperdition de leur essence, on prend toutes les autres à l'état *sec*, parce que l'eau de végétation affaiblit le titre alcoolique et prédispose le produit à la fermentation.

On a soin de diviser les substances à traiter d'autant plus qu'elles sont moins solubles. On les abandonne, pendant vingt-quatre heures, à l'action de l'alcool, on y ajoute le vin et on laisse macérer le tout pendant dix jours.

Lorsqu'on se sert des *vins de liqueur*, on n'a pas besoin de les alcooliser (*Codex* de 1884).

Boullay était d'avis de remplacer la macération par la lixiviation. Cette substitution n'a pas été adoptée par le *Codex*, comme procédé habituel. Mais le pharmacien reste libre de la pratiquer, lorsqu'il le juge opportun.

M. Barnouvin n'en est pas partisan. Il prétend que les vins obtenus par percolation sont souvent moins chargés de principes actifs que ceux résultant de la macération et que, de plus, ils sont très altérables.

Les premiers pharmacologistes préparaient certains vins en introduisant les médicaments dans le moût de raisin en fermentation. Boinet a conseillé ce procédé pour le *vin iodé*. Il n'a pas trouvé d'imitateurs.

Caractères. — Les vins médicaux sont, pour la plupart, des médicaments de composition complexe et imparfaitement connue. On y trouve des alcaloïdes; des essences; des produits extractifs, mucilagineux, sucrés; des résines; des sels, etc., dissous à la faveur de l'eau, de l'alcool et des acides contenus dans les vins naturels.

Ceux qui ont pour véhicule un vin de liqueur sont presque inaltérables. Les autres subissent très promptement la fermentation acétique. Aussi est-il indispensable de les soustraire au contact de l'air, pendant et après leur préparation. On doit les conserver tous en lieu frais, dans des flacons exactement remplis et bien bouchés. Il s'y forme assez promptement un dépôt qui augmente pendant longtemps et dont la nature est encore à déterminer.

Parmentier remédiait à leur altérabilité en les préparant, à mesure des besoins, par mélange d'une teinture alcoolique à du vin naturel. Ce procédé est défectueux, le pouvoir dissolvant de l'alcool étant beaucoup moins étendu que celui du vin.

1° VINS MÉDICINAUX SIMPLES.

Vin de quinquina.

Préparation. — Le *Codex* y admet les trois espèces de quinquinas :

On met en contact pendant vingt-quatre heures, avec 100 grammes d'alcool à 60° : quinquina *gris officinal* en poudre grossière 50 grammes, ou bien : quinquina *jaune* ou *rouge* 25 grammes. On ajoute 1000 grammes de vin rouge; on fait macérer pendant dix jours, en agitant de temps en temps; on passe avec expression et on filtre.

On peut, selon l'indication, substituer au vin rouge le vin blanc ou les vins de liqueur. Dans le dernier cas, on supprime l'addition d'alcool (*Codex* de 1884).

Caractères. — Le vin de quinquina laisse percevoir, à côté d'une amertume prononcée, une saveur et une odeur rappelant celles de l'écorce employée.

Lorsqu'il a été préparé avec un vin rouge, les fibres ligneuses du quinquina enlèvent au véhicule une partie de sa matière colorante, dont l'intensité va diminuant de plus en plus.

Dans tous on trouve en dissolution des quinales de quinine et de cinchonine, des substances extractives et résineuses et quelques autres principes du quinquina, sans que celui-ci en soit jamais complètement dépouillé.

D'après les analyses de Garot, le vin n'enlève à l'écorce que les deux tiers des alcaloïdes qu'elle renferme. Schlagdenhauffen croit cette proportion trop élevée; selon lui, elle ne dépasse pas le quart des alcaloïdes totaux.

A la suite d'une longue étude, M. Yvon a reconnu que le procédé du *Codex* fournit des vins dont la richesse, très irrégulière, dépend de celle du quinquina, du *modus operandi*, de l'agitation plus ou moins fréquente du mélange en macération, de l'acidité du vin, etc. Les alcaloïdes dissous, dans des essais portant sur des quinquinas différents, ont varié de 7,72 p. 100 à 63,50 p. 100 du poids des alcaloïdes totaux.

Pour donner plus d'uniformité à la composition de ce médicament, M. Yvon propose d'aciduler avec 10 grammes d'acide chlorhydrique à 1/10 l'alcool destiné à imprégner le quinquina. Après un contact de vingt-quatre heures, on ajoute le vin, on fait macérer pendant vingt-quatre heures seulement et on filtre. La proportion des alcaloïdes dissous peut atteindre 87 p. 100 des alcaloïdes totaux, si on élève à 20 grammes la quantité d'acide chlorhydrique à 1/10 employée.

La fréquence de l'agitation influe beaucoup sur la rapidité de l'épuisement du quinquina. Si on imprime 1500 secousses au vin de quinquina que l'on vient de mettre en macération, on obtient en vingt minutes une préparation aussi chargée que celle qui résulte d'une macération de dix jours (Yvon). La préparation du vin est alors instantanée.

Essai. — On met 25 centimètres cubes de vin de quinquina dans une boule à décantation avec 50 centimètres cubes d'éther et un demi-centimètre cube de lessive de soude. On agite vivement; après 100 secousses on laisse reposer; on donne 100 nouvelles secousses et on maintient l'appareil vertical. On fait écouler le liquide aqueux; on lave l'éther à plusieurs reprises avec 10 centimètres cubes d'eau distillée à chaque fois; il est très important de ne cesser le lavage que lorsque l'eau est incolore. On agite alors l'éther avec 10 centimètres cubes d'acide chlorhydrique à 1/100 (100 secousses); on fait écouler l'eau dans un vase de Bôhmé, on rince l'appareil avec la même quantité d'acide chlorhydrique, on réunit les liquides acides et, point important, on les chauffe au bain-marie bouillant jusqu'à disparition totale de l'éther.

On ajoute alors, jusqu'à léger excès, du réactif silico-lungstique et on agite vivement. Le précipité alcaloïdique se rassemble rapidement; le liquide surnageant est limpide, s'il ne reste pas d'éther. Dans le cas con-

traire, on chauffe de nouveau au bain-marie bouillant et en agitant jusqu'à ce que le liquide soit éclairci. On le verse sur un filtre Berzelius, on lave à cessation d'acidité; on met le filtre, égoutté mais encore humide, dans une capsule de platine; on chauffe doucement d'abord, puis au rouge vif, et on pèse. Le poids du précipité multiplié par 0,22 donne celui des alcaloïdes totaux contenus dans les 25 centimètres cubes de vin (*Fron*).

VIN D'ABSINTHE. — Feuilles sèches d'absinthe 30; alcool à 60°, 60; vin blanc 1000. Macérer dix jours (*Codex* de 1884).

On prépare de la même manière le vin d'année (*Codex* de 1884).

VIN AROMATIQUE. — Alcoolature vulnérinaire 125; vin rouge 875 (*Codex* de 1884).

VIN DE BULBE DE COLCHIQUE. — Bulbes frais de colchique 100; vin de Grenache 1000. Macérer dix jours (*Codex* de 1884).

VIN CHALVÉ (Vin fébrifuge). — Citrate de fer ammoniacal 5; vin de Grenache 1000 (*Codex* de 1884).

VIN DE COLOMBO. — Racine de colombo en poudre grossière 30; vin de Grenache 1000. Macérer dix jours.

On prépare de même, soit avec le vin blanc, soit avec les vins de liqueur, les vins de boldo, buchu, eucalyptus, quassia amara (*Codex* de 1884).

VIN DE GENTIANE. — Racine de gentiane incisée 30; alcool à 60°, 60; vin rouge 1000. Macérer dix jours (*Codex* de 1884). Ce vin se décolore et doit être récemment préparé.

VIN DE PEPSE. — Pepsine médicinale en poudre 50 (ou pepsine extractive 20); vin de Lunel 1000. On laisse en contact vingt-quatre heures (*Codex* de 1884).

VIN DE QUINQUINA FERRUGINEUX. — Sulfate ferreux pur 2; acide citrique 2; eau distillée chaude 10; vin de quinquina gris au Grenache 990 (*Codex* de 1884).

VIN DE SCILLE. — Squames sèches de scille 60; vin de Grenache 1000. Macérer dix jours (*Codex* de 1884).

On prépare de même les vins de : coca, colchique (semences), rhubarbe.

2° VINS MÉDICINAUX COMPOSÉS.

LAUDANUM DE SYDENHAM.

Vin d'opium composé.

Préparation. — 1° On fait macérer ensemble, en vase clos, pendant quinze jours et en agitant de temps en temps : opium officinal divisé 200; safran incisé 100; cannelle de Ceylan concassée 15; girofles concassés 15; vin de Grenache 1600. On presse, on exprime fortement et on filtre. On obtient environ 1500 grammes de produit (*Codex* de 1884).

2° Ce procédé fait macérer en même temps des substances de nature très différente. Guibourt conseille d'opérer méthodiquement, de la manière suivante :

On met macérer le girofle et la cannelle dans la moitié ou dans les trois quarts du vin prescrit, on y ajoute plus tard le safran et on exprime fortement après un contact suffisant. On traite le marc par le reste du vin, on exprime encore, on réunit les deux liqueurs et on y fait dissoudre l'opium. On épuise enfin le résidu de safran au moyen de 200 grammes de vin, dont on se sert ensuite pour laver le marc de l'opium, et pour compléter le poids de 1600 grammes de laudanum.

Cette méthode est rationnelle : le produit est plus chargé que celui du *Codex*.

Caractères. — Le laudanum de Sydenham est un liquide dense ($D = 1,050$ à $1,070$), de couleur brune vu en masse, jaune sous une faible épaisseur ou dissous dans l'eau : 1 p. de laudanum communique une teinte jaune manifeste à 57000 p. d'eau (*Soubiran*).

Il présente une saveur très amère et une odeur mêlée d'opium et de safran. Il tient en dissolution tous les principes actifs de l'opium, joints à ceux du safran, de la cannelle et des girofles.

1 gramme de ce médicament correspond à 125 milligrammes d'opium, à 62 milligrammes d'extrait et à 12 milligrammes de morphine.

Essai. — La valeur du laudanum de Sydenham dépend de la quantité de morphine qu'il contient. Pour l'apprécier, on dose cet alcaloïde par les méthodes appliquées à sa recherche dans l'opium.

Lorsqu'on veut seulement constater la présence de la morphine, on en met 24 ou 30 gouttes dans un tube bouché, avec 4 grammes d'eau distillée et 7 à 8 gouttes d'une solution d'acide iodique au sixième. Au bout de dix minutes, on ajoute 2 ou 3 grammes de sulfure de carbone et on agite vivement. L'iode, mis en liberté par la morphine, se dissout dans le sulfure et le colore en rose (*Lepage*).

Pharmacologie. — Le laudanum de Sydenham remplace l'opium et le laudanum de Rousseau dans toutes leurs applications internes et externes. Il est huit fois moins actif que le premier, moitié moins que le second.

Peu de temps après sa préparation il se trouble et il abandonne un sédiment notable, de couleur jaune, formé par la matière colorante du safran (*Henry*) associée à de la narcotine (*Bihot*). La formation de ce dépôt n'affaiblit pas la valeur médicinale du laudanum de Sydenham.

Dose : 5 à 30 gouttes par jour pour adultes, rarement plus, dans une potion ou dans tout autre breuvage. Enfants : 1 goutte par année, en plusieurs fois. 1 gramme représente 33 gouttes du compte-gouttes normal.

VIN ANTISCORBUTIQUE. — Racine fraîche de raifort 30; feuilles fraîches de cochléaria et de cresson, semences de moutarde noire, aa 15; chlorhydrate d'ammoniaque 7; ményanthe 3; alcoolat de cochléaria composé 16; vin blanc 1000. Macérer dix jours (*Codex* de 1884).

VIN DE DIGITALE COMPOSÉ DE L'HÔTEL-DIEU (Vin de Trousseau). — Digitale sèche 5; squames de scille 7,5; acétate de potassium sec 50; alcool à 90°, 100; vin blanc 900 (*Codex* de 1884).

VIN DE SCILLE COMPOSÉ (Vin diurétique amer de la Charité). — Racines d'asclépiade et d'angélique, squames de scille, baies de genièvre, macis, aa 15; feuilles d'absinthe et de mélisse, écorce fraîche de citron, aa 30; écorce de Winter, quinquina gris, aa 60; alcool à 60°, 200; vin blanc 4000 (*Codex* de 1884).



Guide Pratique du Pharmacien

CONTENANT

L'ESSAI DES MÉDICAMENTS CHIMIQUES ET L'INTERPRÉTATION
DES RÉACTIONS,
LES CARACTÈRES ET L'IDENTIFICATION DES PRÉPARATIONS GALÉNIQUES,
LES LIMITES DE VARIABILITÉ DE LEUR COMPOSITION,
LEUR DOSAGE D'APRÈS LES MÉTHODES RIGOUREUSES ET PAR DES
PROCÉDÉS RAPIDES ÉPROUVÉS ET RECONNUS EXACTS

PAR

Walter DULIÈRE

Inspecteur Principal des Pharmacies
Membre titulaire de l'Académie Royale de Médecine
Président suppléant du Jury central pour les examens de pharmacien
Membre de la Commission permanente de la Pharmacopée
Collaborateur des *Annales de Pharmacie de Louvain*
du *Journal de Pharmacie d'Anvers*
et du *Bulletin de l'Union Pharmaceutique de Charleroi*
Correspondant de la Société Royale de Pharmacie de Bruxelles
et de la Société de Pharmacie de Paris.

DEUXIÈME ÉDITION



PARIS

Librairie Médicale et Scientifique

Emile LE FRANÇOIS

9 ET 10, RUE CASIMIR-DELAVIGNE, 9 ET 10

(Place de l'Odéon)

1919

Les écorces dépouillées du parenchyme blanc, ainsi que le prescrit la pharmacopée, fournissent un extrait qui dépose peu. Les extraits du commerce, généralement préparés avec les écorces entières, donnent un dépôt plus abondant, qui augmente avec le temps.

Nous avons constaté qu'en faisant bouillir le liquide provenant de la macération avant de l'évaporer au bain-marie, l'extrait dépose beaucoup moins après coup. Il est probable que les écorces contiennent une oxydase que l'ébullition détruit.

La teneur en résidu sec de cet extrait varie avec l'opérateur, suivant l'état de division des écorces mises à macérer et la force dont on dispose pour les exprimer. D'autre part, le dépôt qui se forme donne lieu à des modifications sensibles.

Voici les chiffres que nous ont donnés une série de préparations faites par nous ; ils peuvent servir de base d'appréciation :

Densité de 1042 à 1045 avec 19 à 20 % de résidu sec.

— 1049 à 1050 avec 21.5 à 22 % —

— 1060 à 1065 avec 24.6 à 27.5 % —

AURANTIORUM CORTICUM SIRUPUS

SIROP D'ÉCORCE D'ORANGE

On le prépare à l'aide de l'extrait fluide précédent (5 p.) et de sirop simple (95 p.)

Il est d'un jaune-brun clair, d'une odeur aromatique agréable, d'une saveur aromatique et amère.

Additionné de soude caustique liquide, il se colore en jaune intense teignant fortement les parois du récipient. Il se colore en brun-noir par le perchlorure de fer.

AURANTIORUM CORTICUM TINCTURA

TEINTURE D'ÉCORCE D'ORANGE

Teinture à 1 : 5, faite avec de l'alcool à 60°.

Notre pharmacopée exige qu'elle donne au moins 5.5 % de résidu sec. Une teinture répondant à cette exigence et ayant le titre alcoolique voulu doit avoir une densité de 0.930 à 0.935.

Pour vérifier le titre alcoolique, on opère suivant les indications que nous avons données pour la teinture d'absinthe. Le distillat, ramené au volume primitif, doit marquer 56 à 58° à l'alcoomètre.

Les pharmacopées étrangères font employer pour cette teinture de l'alcool plus concentré : 70° environ en Allemagne, en Autriche, en Suisse et en Hollande et 80° en France.

La pharmacopée autrichienne exige un minimum de 6 % de résidu sec et la pharmacopée hollandaise se contente de 4.5 %.

AURANTIORUM CORTICUM VINUM COMPOSITUM

VIN D'ÉCORCE D'ORANGE COMPOSÉ

VINUM AMARUM. — VIN AMER

La composition de ce vin est profondément modifiée.

On a supprimé les extraits de cascarille et de myrrhe qui donnaient à ce vin un goût un peu écœurant et rendaient la filtration très difficile. D'autre part, les proportions de petite centaurée et de chardon béni sont changées.

Il se compose de 5 p. c. d'extrait fluide d'écorce d'orange, 2 p. c. d'extraits fluides de chardon béni et de petite centaurée, 1 p. c. d'extrait de gentiane et 90 p. c. de vin de liqueur.

Un vin, que nous avons préparé d'après cette formule nouvelle, a une densité de 1050. Il est d'un brun foncé, d'une odeur agréable d'écorce d'orange et d'une saveur très amère.

La densité de notre produit, sans avoir rien d'absolu, peut servir de point de comparaison.

Le vin amer est aussi officinal en Hollande et en Suisse, mais sa formule varie avec chaque pays.

BELLADONA EXTRACTUM

EXTRAIT DE BELLADONE

La Conférence internationale de Bruxelles pour l'unification de la formule des médicaments héroïques s'est bornée à préciser peu de chose en ce qui concerne l'extrait de belladone ; elle a simplement décidé d'employer l'alcool à 70° comme dissolvant et de tolérer environ 10 p. c. d'eau dans l'extrait.

CHINÆ TINCTURA COMPOSITA TEINTURE DE QUINQUINA COMPOSÉE

C'est une préparation nouvelle, qui tient à la fois de la composition des *teintures de Whytt et de Huxham*. C'est elle qu'on délivrera lorsqu'on prescrira ces dernières, dont la formule est supprimée du codex belge.

La formule mixte ne comprend pas de serpentaire, de cochenille, ni de gentiane (1) ; la teinture de quinquina composée se fait par simple mélange des teintures de quinquina (50 p.), d'écorces d'oranges (35 p.), de cannelle (2 p.), de safran (3 p.) et d'alcool à 60° (10 p.).

Elle est d'un jaune orange, d'une odeur prononcée d'écorce d'orange, d'une saveur fort amère et aromatique ; étendue sur les parois d'une capsule en porcelaine, elle les colore en jaune intense et une goutte suffit pour teinter d'une façon sensible 10 cm³ d'eau. — Sa densité peut varier entre 0.925 et 0.930.

Essai. — Une teinture de quinquina composée, répondant à la composition voulue, par la pharmacopée, doit satisfaire à l'essai suivant : On pèse 10 gr. de teinture que l'on additionne de quelques gouttes d'acide chlorhydrique dilué et on réduit au cinquième environ par évaporation au bain-marie. On ajoute de l'eau pour avoir 5 cm³ et l'on délaie convenablement le résidu. On ajoute 3.8 cm³ de réactif de Mayer et l'on mélange intimement. On jette sur un filtre ; la liqueur claire doit se troubler de suite par une nouvelle addition de réactif.

CHINÆ VINUM VIN DE QUINQUINA

Ce vin se prépare avec 2 % d'extrait fluide de quinquina et du vin de liqueur contenant au moins 12 % d'alcool (2). Le choix du vin est laissé au pharmacien.

Essai. — Un vin préparé avec un extrait fluide de bonne qualité, conforme à la pharmacopée, répond à l'essai suivant : 50 gr. de vin sont additionnés de 3.5 cm³ de réactif de Mayer.

(1) Dans le texte primitif de la pharmacopée, la teinture de gentiane remplaçait l'alcool à 60°.

(2) Le texte provisoire de la pharmacopée exigeait un vin à 15 % d'alcool et faisait entrer 5 % de teinture d'écorce d'orange dans la formule.

On agite et on laisse déposer cinq minutes. — Il doit se produire un précipité floconneux abondant, et le liquide, après plusieurs filtrations pour l'avoir bien limpide, doit se troubler instantanément par l'addition de quelques gouttes de réactif.

Nous tenons à faire observer que si l'on verse en une fois dans le vin une quantité de réactif supérieure à celle qu'il faut pour précipiter la totalité des alcaloïdes (par exemple 4.5 cm³), le liquide ne s'éclaircit pas, même par un repos prolongé.

CHININUM HYDROBROMICUM BROMHYDRATE DE QUININE BROMHYDRATE NEUTRE DE QUININE

$C_{20}H_{21}N_2O_2 \cdot HBr + H_2O$. — Poids moléculaire : 423.

On entend par là le bromhydrate neutre ou légèrement alcalin de réaction, mais basique de composition. Il contient 4.25 % d'eau de cristallisation.

C'est le même sel qui est officinal en Allemagne, en Suisse et aussi actuellement en France, où le nouveau Codex l'a adopté en remplacement du bromhydrate acide.

Sa solubilité en toutes proportions dans la glycérine et dans 10 p. de chloroforme le différencie du sulfate de quinine, de même que sa solubilité plus grande dans l'eau (1 : 60).

On identifie la quinine par la réaction de la thalléioquinine et on s'assure de l'absence de chlore en précipitant par le nitrate d'argent et vérifiant l'insolubilité du précipité argentin dans la solution de carbonate ammonique.

Le bromhydrate de quinine résulte de la précipitation du bromure de baryum par le sulfate de quinine ; il faut donc s'assurer de l'absence du baryum ou du sulfate de quinine en excès, respectivement par l'acide sulfurique et le nitrate barytique.

La recherche de la cinchonine se fait par la méthode de Liebig, basée sur la faible solubilité de cet alcaloïde dans l'éther.

On peut aussi rechercher globalement les différents alcaloïdes (cinchonine, cinchonidine, quinidine) qui accompagnent la quinine par l'essai suivant, basé sur la solubilité plus grande des sulfates de ces bases dans l'eau : On dissout à chaud, dans

teneur en extrait sec, qui avait été fixée primitivement à 2.5 % au minimum, est abaissée, sans motif à notre avis, à 2 %.

Deux préparations types que nous avons faites par simple macération, avec deux lots différents de noix, ont respectivement pour densité 0.922 et 0.924 et titrent 2.78 et 2.84 % de résidu sec. Ces teintures, ramenées au minimum de 2 %, ont une densité de 0.920-0.922.

Identification. — On évapore à moitié 10 gr. de teinture et l'on agite le liquide trouble avec 10 cm³ de chloroforme dans une boule à décantation ; on décante le chloroforme, on le filtre et on l'évapore. Le résidu cristallisé fournit, par l'action successive de l'eau de chlore et l'ammoniaque (voir extrait fluide de cola), la réaction de la murexide (purpurate d'ammoniaque).

COLÆ VINUM

VIN DE COLA

La pharmacopée belge le fait préparer à l'aide de l'extrait fluide (5 p. c.) ; elle ne prescrit pas de filtrer, opération cependant indispensable et qui doit être faite de préférence après quelques jours de repos.

Le vin de cola est aussi officinal en France, où on le prépare directement avec les semences de cola (6 p. c.) et en Suisse, où la formule est identique à la nôtre.

COLCHICI EXTRACTUM

EXTRAIT DE COLCHIQUE

Cet extrait se prépare, comme la teinture, avec les semences du *Colchicum autumnale* et de l'alcool à 70°. On doit l'évaporer jusqu'à ce qu'il ne contienne plus que 10 % d'eau environ.

Dans ces conditions, le rendement est de 16 à 18 %.

L'extrait de colchique est brun-clair, translucide, d'une saveur fort amère, avec un arrière-goût âcre. Il est très hygroscopique et il importe, pour lui conserver sa consistance et sa teneur en eau, de le garder dans un pot hermétiquement fermé.

Caractères d'identité. — On étend en couche très mince, à l'aide du doigt, quelques centigrammes d'extrait sur le fond d'une capsule en porcelaine ; puis on y verse quelques gouttes

d'un mélange de 1 p. d'acide nitrique et 3 p. d'acide sulfurique que l'on promène sur l'extrait à l'aide d'une baguette en verre. Il se produit une coloration lilas-violacée qui disparaît rapidement. On ajoute alors 1 cm³ d'alcool, qui donne lieu à une réaction assez vive et puis de l'ammoniaque goutte à goutte jusqu'à saturation. Chaque goutte d'ammoniaque donne lieu à une coloration rouge intense, qui devient définitive quand tout l'acide est neutralisé par un excès d'ammoniaque.

Cette réaction est absolument caractéristique de la colchicine et elle est très nette en opérant comme nous l'indiquons.

A conserver dans l'armoire aux poisons. Cet extrait est aussi officinal en France, où les doses maxima sont plus élevées que chez nous : 0.05-0.20 au lieu de 0.03-0.10.

COLCHICI SEMEN

SEMENCE DE COLCHIQUE

Les graines du *Colchicum autumnale* sont globuleuses, de 2 à 3 millimètres de diamètre, d'un brun-noir, très dures, présentant une petite crête formée par une caroncule.

Elles sont très difficiles à pulvériser au mortier, à cause de leur dureté ; il est préférable de les écraser au moulin. Si on les achète moulues, voici le moyen d'identifier la poudre, qui ne peut laisser plus de 7 à 8 % de cendres : on fait bouillir une petite pincée avec de l'eau ; on filtre le décocté et on l'évapore à siccité. Le résidu est identifié de la même façon que l'extrait de colchique.

Les pharmacopées autrichienne et hollandaise prescrivent de ne pas conserver les semences de colchique au delà d'un an.

COLCHICI TINCTURA

TEINTURE DE COLCHIQUE

Cette teinture, dont la formule sera désormais uniforme dans tous les pays (1 : 10), se prépare, d'après la Convention internationale, avec de l'alcool à 70° et des semences grossièrement pulvérisées.

La pharmacopée belge exige que cette teinture titre au moins 1 p. c. de résidu sec ; la pharmacopée suisse exige au

DIGITALIS TINCTURA TEINTURE DE DIGITALE

Médicament réglementé par la Conférence internationale de Bruxelles :

C'est une teinture à 1:10, préparée par percolation avec l'alcool à 70°.

Notre pharmacopée ajoute qu'elle doit titrer au moins 2.5 % d'extrait sec. Cette exigence n'a rien d'exagéré et on arrive facilement à cette teneur en lixiviant la poudre grossière. La pharmacopée autrichienne réclame aussi 2.5 p. c. de résidu sec et la pharmacopée hollandaise 2.8 p. c.

Une teinture préparée par nous a une densité de 0.904 à 15° et une teneur de 3.24 p. c. en extrait sec. Ramenée à la teneur minima de 2.5 p. c. de résidu sec, sa densité est de 0.889. Elle est d'un vert-brun, d'une odeur *sui generis*, d'une saveur nauséuse et fort amère.

Il résulte de l'examen de nombreuses teintures que nous avons contrôlées, qu'on peut regarder comme anormal tout échantillon dont le poids spécifique est notablement supérieur à 0.905 ou inférieur à 0.899.

Les chiffres limites de la pharmacopée hollandaise (0.902-0.912), qui étaient inexacts, viennent d'être rectifiés dans un supplément et concordent maintenant avec les nôtres.

La teinture de digitale doit titrer 66 à 68 % d'alcool en volume ; pour faire cette vérification, on opère comme nous l'avons indiqué pour la teinture d'absinthe.

D'autre part, en comparant le résidu extractif avec la densité, on peut, par les chiffres que nous donnons plus haut, s'assurer si le titre alcoolique a été respecté. Les calculs que nous avons établis au sujet de la teinture d'absinthe pour connaître le degré d'une teinture trop pauvre en alcool s'appliquent également à la teinture de digitale.

Exemples :

1) Densité de la teinture ramenée à 2.5 % d'extrait sec	0.965.
Densité de la teinture normale à 2.5 % de résidu sec	0.899.
	<hr/> 0.066.

$$66 : 2 = 33.$$

La teinture examinée contient 70—33, ou 37 % d'alcool en volume.

2) Densité de la teinture ramenée comme plus haut	0.935.
Densité de la teinture normale	0.899.
	<hr/> 0.036.

$$36 : 2 = 18.$$

La teinture examinée titre 70—18, ou 52 % d'alcool.

Essai d'identité. — On mélange 5 cm³ de teinture avec 10 cm³ d'eau et on ajoute 5 gouttes de sous-acétate de plomb liquide ; on filtre et on agite avec 10 cm³ de chloroforme ; après séparation de celui-ci, on le filtre et évapore à sec. On dissout le résidu dans 2 cm³ d'acide acétique glacial ; on ajoute une trace de chlorure ferrique liquide et on verse avec précaution sur de l'acide sulfurique concentré, de façon à ne pas mélanger. Il se produit, à la ligne de contact, une zone rouge surmontée d'une zone bleue. (Ph. Nederl. IV.)

Cette réaction, que nous avons vérifiée, doit se faire dans un tube à essai pour être observée facilement ; l'épaisseur des deux zones va en augmentant pendant plusieurs heures.

Doses maxima. — A l'encontre de toutes les pharmacopées récentes qui indiquent comme doses maxima 1 gr. 50 en une fois et 5 gr. en 24 heures, notre pharmacopée permet respectivement 2 et 6 grammes.

A conserver à l'abri de la lumière, dans un flacon muni d'une étiquette avec tête de mort.

DIGITALIS VINUM COMPOSITUM VIN DIURÉTIQUE VIN DE DIGITALE COMPOSÉ

Ce vin est encore souvent prescrit sous le nom de *Vin diurétique de Troussseau*, dont la formule originale a subi diverses modifications.

Sur la proposition des délégués belges, la Conférence internationale pour l'unification de la formule des médicaments héroïques avait voté le principe de la suppression de ces médicaments sous forme de vins.

Toutefois, en passant à la discussion des articles, la question

du vin de digitale n'a pas été l'objet d'un vote particulier, peut-être pour laisser une certaine latitude à cet égard.

Faisons remarquer ici que, malgré une décision formelle de la Conférence susdite au sujet du colchique, la nouvelle pharmacopée hollandaise renseigne encore une formule pour le vin de colchique.

Le vin diurétique de l'ancienne pharmacopée belge présentait, comme nous l'avons dit antérieurement, plus d'un danger ; d'abord, à cause de son activité particulière, qui dépassait celle des fortes infusions de digitale ; ensuite à cause de l'absence de toute mention de nature à attirer l'attention sur le danger d'un emploi inconsidéré.

Non seulement il n'y avait aucune dose maxima fixée, mais cette préparation n'était même pas comprise parmi celles dont la conservation et la dispensation réclament des précautions spéciales.

La nouvelle pharmacopée tient compte de ces considérations ; elle a diminué les quantités de digitale et de scille et elle fait figurer le vin diurétique parmi les produits à conserver et à délivrer avec un soin particulier.

Nous attirons l'attention sur le changement important de composition du vin de digitale composé : au lieu de 15 gr. de digitale et 12 gr. de scille pour 1250 gr. de vin blanc alcoolisé, la pharmacopée belge fait employer actuellement 5 gr. de digitale et 7 gr. 50 de scille par kilogramme.

La densité et l'aspect du vin diurétique varient nécessairement avec la nature du vin qui a servi à le faire. Nous en avons fait trois préparations avec des types de vin blanc différents et nous avons examiné un certain nombre d'échantillons provenant de maisons sérieuses. Leur densité a toujours varié dans des limites assez étroites : 1025 à 1030. Tous répondaient à l'essai suivant, qui peut servir de criterium d'une préparation faite honnêtement et avec soin.

Essai de contrôle et d'identité. — Un vin répondant à la formule de notre pharmacopée doit satisfaire, d'après nos expériences, à l'essai suivant : un cm³ de vin, dilué avec 8 cm³ d'eau distillée et additionné de 1 cm³ de solution saturée d'acide tartrique, donne, par agitation, un précipité cristallin de bitartrate de potasse.

Le vin de digitale composé est aussi officinal en France, où il porte encore le nom de *Vin de l'Hôtel-Dieu*.

DIMETHYLAMIDO-ANTIPYRINUM

DIMÉTHYLAMIDO-ANTIPYRINE

AMIDOPYRINE. — PYRAMIDON

$C_{11}H_{11}Az_3O$. — Poids moléculaire : 241

Origine. — Ce produit résulte de la réduction de la nitroso-antipyrine en amido-antipyrine et de la réaction de l'iodure de méthyle sur cette dernière.

Caractères physiques. — Petits cristaux incolores, inodores et presque insipides, solubles dans 18 parties d'eau, facilement solubles dans l'alcool et le benzol, peu solubles dans l'éther et la pétroléine, fusibles à 108° et brûlant sans résidu appréciable.

Caractères d'identité. — La solution aqueuse a une réaction faiblement alcaline. Quand on chauffe l'amidopyrine avec de l'eau, elle fond en formant des gouttelettes huileuses.

La solution aqueuse, faiblement acidulée par l'acide chlorhydrique, pour empêcher l'amidopyrine d'agir comme base, se colore en bleu-violacé par le chlorure ferrique.

L'amidopyrine est un réducteur ; sa solution aqueuse, additionnée de quelques gouttes de solution de nitrate d'argent, se colore en violet et donne bientôt lieu à un précipité noir-grisâtre d'argent métallique, soluble dans l'acide nitrique. Tous les agents d'oxydation minéraux et les oxydases de certains sucs végétaux comme la gomme arabique, colorent l'amidopyrine en bleu-violacé.

Essais — La solution aqueuse saturée ne peut pas être modifiée par l'hydrogène sulfuré.

Une solution de 0.02 gr. d'amidopyrine dans 4 à 5 cm³ d'eau, additionnée de 2 gouttes d'acide sulfurique et de 2 gouttes de solution de nitrite de soude prend une coloration violette qui doit disparaître en donnant un liquide incolore (une teinte verte annoncerait une falsification par l'antipyrine). Contrairement à l'antipyrine aussi, la solution aqueuse d'amidopyrine ne donne pas de précipité cristallin avec le formol, même après plusieurs heures.

délivrer qu'avec prudence, après s'être assuré surtout qu'elles ne sont pas destinées à des enfants.

PAPAVERIS RHÆADOS EXTRACTUM FLUIDUM EXTRAIT FLUIDE DE PAVOT ROUGE

Cet extrait se prépare avec les pétales de coquelicot et de l'alcool à 30°.

La teneur en résidu sec, que nous avons réclamée dans notre *Etude du texte provisoire de la pharmacopée*, est fixée à 30 p. c. au moins.

Un premier extrait, que nous avons fait, nous avait donné 33.4 p. c. de résidu sec ; il avait une densité de 1.133 à 1.18°.

Une nouvelle préparation, que nous avons faite et que nous avons rapportée à la teneur minima en extrait sec, a une densité de 1.129 à 1.15°. Un produit qui s'écarterait sensiblement de cette densité doit être regardé comme anormal et il faut s'assurer s'il contient la quantité voulue d'extrait sec.

L'extrait de pavot rouge a une couleur rouge-violacé foncé, une odeur faiblement aromatique et un peu fade, une saveur un peu astringente et légèrement amère.

Il faut le conserver à l'abri de la lumière.

PAPAVERIS RHÆADOS FLOS FLEUR DE PAVOT ROUGE OU DE COQUELICOT

Les fleurs sont facilement la proie des vers ; il importe donc de s'assurer qu'elles sont bien saines quand on les reçoit et de les préserver de l'humidité et aussi de la lumière.

PARAFFINUM LIQUIDUM PARAFFINE LIQUIDE. — VASELINE LIQUIDE HUILE DE PARAFFINE

Elle doit être incolore, sans fluorescence et inodore ; sa densité ne peut être inférieure à 0.880.

Les produits que l'on rencontre sont loin de répondre toujours à ces exigences et de satisfaire à l'essai prescrit avec l'acide sulfurique. Nous attirons l'attention sur les qualités requises ; s'il est difficile de se procurer de la vaseline molle répondant à la fois aux nécessités de la pratique et aux

épreuves imposées par la pharmacopée, il n'en est pas de même de la paraffine liquide.

L'huile de paraffine ne peut communiquer de réaction acide à l'alcool avec lequel on la fait bouillir.

PARAFFINUM SOLIDUM PARAFFINE SOLIDE

Elle doit fondre entre 74° et 80° et répondre, au surplus, aux mêmes essais de pureté que la paraffine liquide.

Le point de fusion de paraffines que nous rencontrons est souvent trop bas.

PEPSINI VINUM VIN DE PEPSINE

Il se prépare avec du vin de liqueur préalablement débarrassé du tannin qu'il peut contenir à l'aide d'une solution de gélatine.

Ce vin renferme 2 gr. 50 p. c. de pepsine et 0.25 gr. p. c. d'acide chlorhydrique officinal. Il convient de ne le préparer qu'à mesure des besoins, car il est sujet à s'altérer.

PEPSINUM PEPSINE

C'est un ferment soluble, une zymase, retiré principalement de la muqueuse stomacale du porc et ayant la propriété de digérer les matières albuminoïdes en milieu acide.

La pepsine est inconnue à l'état chimiquement pur ; le terme de pepsine cristallisée, employée parfois pour désigner de la pepsine séchée en couche mince et se présentant en écailles, est donc absolument impropre.

La pepsine a une odeur et une saveur animalisées, faibles, une réaction légèrement acide. Elle est hygroscopique et on doit la conserver en flacons dessiccateurs. Certaines pepsines ont une saveur amère prononcée, qui dénote qu'elles contiennent de la peptone en quantité notable. C'est ce qui arrive quand, au lieu de la préparer avec la muqueuse interne de l'estomac seulement, on emploie toute la paroi de l'estomac ; celui-ci subit alors, pendant la préparation, une auto-digestion, se peptonise. D'autres pepsines ont une saveur sucrée plus ou

La paraffine molle officinale est donc la *vaseline naturelle* qui a été traitée par l'acide sulfurique concentré, de manière à la débarrasser des produits oxygénés ou résineux qu'elle renferme. Ceux-ci sont carbonisés et détruits par l'acide sulfurique, ou bien forment avec lui des composés sulfonés solubles, que l'on enlève par un lavage avec de l'eau alcalinisée.

Il faut donc s'assurer que le produit est bien neutre et qu'il ne contient plus de substances solubles dans une solution alcoolique de potasse.

Les vaselines du commerce répondent généralement à ces exigences, mais elles ne supportent pas l'essai à l'acide sulfurique prescrit par notre pharmacopée et qui est ainsi conçu : « Dans une éprouvette, préalablement rincée à l'acide sulfurique à chaud, on chauffe au bain-marie, pendant 10 minutes, en agitant fréquemment, 3 gr. de vaseline avec 3 cm³ d'acide sulfurique ; la vaseline ne peut se colorer et l'acide ne peut brunir que légèrement ».

Aucune vaseline transparente et filante, caractères que l'on recherche surtout pour la préparation des pommades, ne supporte victorieusement cet essai. Les meilleures donnent, dans ces conditions, une couche acide jaune-brun, tandis que la vaseline surnageante prend une teinte brun-violacé foncé. Quant aux vaselines de qualité courante, elles forment, avec l'acide sulfurique concentré, une masse brun-rouge foncé, sans aucune séparation en deux couches.

Seule, la *vaseline artificielle*, préparée avec des produits de bonne qualité, satisfait à cet essai ; ce qui prouve que les vaselines naturelles n'ont pas subi une dépuración suffisante.

Les exigences de notre pharmacopée ne permettraient donc pas l'emploi des vaselines filantes, qui ont cependant les préférences des praticiens, des médecins comme des pharmaciens.

La pharmacopée suisse fait essayer la vaseline avec de l'acide à 60 p. c. et la pharmacopée hollandaise avec de l'acide à 80 p. c. La plupart des vaselines subissent victorieusement cet essai.

Le projet du supplément de la pharmacopée belge, tenant compte des observations qui précèdent, a modifié les conditions de l'essai à l'acide sulfurique : l'essai se fait à froid en

malaxant parties égales de vaseline et d'acide concentré dans une capsule préalablement rincée à l'acide : le mélange peut tout au plus brunir, mais non noircir dans l'intervalle d'une demi-heure.

VERATRINUM VÉRATRINE

Ce produit, que notre ancienne pharmacopée présentait comme un corps bien défini, puisqu'elle lui assignait un point de fusion fixe, est en réalité un mélange de différents alcaloïdes des semences de Cévadille.

La température de fusion de la vératrine est fort inconstante ; elle varie d'un produit à un autre ; aussi a-t-on supprimé cette donnée qui ne pouvait se vérifier que fortuitement.

La vératrine se présente sous forme d'une poudre blanche très irritante, dont les moindres traces dans l'air provoquent des étternuements violents. Ses solutions dans l'alcool, l'éther et le chloroforme ont une réaction alcaline au tournesol. La vératrine se dissout aussi dans les acides dilués.

Si on dissout un peu de vératrine dans l'acide sulfurique concentré, celui-ci se colore en jaune avec fluorescence verte ; en chauffant, la couleur passe au rouge-violacé.

La solution alcoolique de vératrine ne donne pas de précipité par le chlorure de platine (alcaloïdes étrangers).

Produit dangereux, à conserver dans l'armoire aux poisons.
Doses maxima. — 0.005-0.015 d'après les pharmacopées belge et suisse ; 0.002-0.01 d'après le codex français ; 0.005-0.01 en Allemagne et 0.005-0.02 en Autriche. Ces différences tiennent à l'inégale activité des produits qui ont servi aux expériences.

VINUM STIBIATUM

VIN STIBIÉ

VINUM ANTIMONIALE — VIN ANTIMONIÉ

Conformément aux conclusions adoptées par la *Conférence internationale de Bruxelles*, le titre du vin stibié est abaissé de 0.50 gr. à 0.40 gr. pour cent.

C'était d'ailleurs la formule déjà en usage auparavant en Allemagne, en Suisse, en Angleterre (à peu de chose près, du moins) et aux Etats-Unis.

Le flacon doit être muni de l'étiquette réglementaire des poisons, avec une tête de mort.

DANS LA MÊME COLLECTION

- BEILLE. — Précis de Botanique pharmaceutique. Tome II.
1909. Phanérogames. (*Le tome I^{er} est épuisé*)..... 20 francs
- COUTANT. — Précis de Législation pharmaceutique.
In-8, 1902..... 7 francs
- DENIGÈS. — Précis de Chimie analytique. In-8, 1920.... 40 francs
- FONZES-DIACON. — Précis de Toxicologie. In-8, 1920.. 10 francs
- GÉRARD. — Manipulation de pharmacie. Essai des médicaments. In-8, 1912, cartonné..... 12 francs
- IMBERT. — Précis de Chimie organique. In-8, 1908..... 16 francs
- JADIN et ASTRUC. — Précis d'hydrologie, de géologie et de minéralogie. In-8, 2^e édition, 1920..... 14 francs
- PLANCHON. — Précis de Matière médicale. 2 vol. in-8, 1904-1906, cartonnés..... 28 francs
- ROUX et ROCHAIX. — Précis de Microbie et de Technique bactérioscopique. In-8, 1911..... 10 francs
- SAMBUC. — Précis de Chimie minérale. In-8, 1914, cartonné..... 12 francs
- CROLAS et MOREAU. — Pharmacie chimique, 1920.... 28 francs
- VERDUN et MANDOUL. — Précis de Zoologie. In-8, 1922, 2^e édition.
- SIGALAS. — Précis de physique appliquée à la pharmacie. In-8, 1922, 3^e édition (*sous presse*).

BIBLIOTHEQUE DE L'ETUDIANT EN PHARMACIE

PUBLIÉE SOUS LA DIRECTION DU P. HUGOUNENGO
Doyen de la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Lyon

Pharmacologie de France

PRÉCIS
DE PHARMACIE
GALÉNIQUE

PAR

E. GÉRARD

Professeur à la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Lille
Membre Correspondant de l'Académie de Médecine

52 figures

TROISIÈME ÉDITION

A. MALOINE ET FILS, ÉDITEURS

27 — RUE DE L'ÉCOLE-DE-MÉDECINE — 27

PARIS 1922

X. — VINS MÉDICINAUX

Les vins médicaux, appelés aussi *œnolés*, sont des produits pharmaceutiques qui sont préparés avec le vin agissant comme dissolvant des principes actifs.

Préparation. — En pharmacie, on utilise les vins rouges, les vins blancs, les vins muscats et les vins de liqueur, comme ceux de Malaga, de Madère, de Porto, etc. Ces vins doivent être choisis naturels. L'emploi de l'un ou l'autre de ces vins n'est pas indifférent à cause du degré alcoolique qui est de 10 p. 100 environ pour les vins rouges et les vins blancs, de 13 à 15 p. 100 pour les vins muscats et de 15 p. 100 et plus pour les vins de liqueur.

Les vins, destinés aux préparations pharmaceutiques, doivent faire l'objet, de la part du pharmacien, d'une analyse suffisamment complète pour en apprécier la qualité. Pour l'essai de ces liquides, nous renvoyons au volume de DENIGÈS, publié dans cette collection (1).

Suivant la nature des substances entrant dans la préparation, on prendra soit le vin rouge, soit le vin blanc, les vins muscats ou les vins de liqueur. D'une façon générale, le vin rouge sera choisi pour dissoudre ou être associé aux matières astringentes et toniques; on doit autant que possible proscrire son usage, quand on veut solubiliser des alcaloïdes qui seraient, au contraire, précipités par le tannin du vin. Dans ce dernier cas, on s'adressera au vin blanc. Les vins généreux, riches en alcool, comme ceux de Lunel, de Malaga ou de Madère, seront réservés pour dissoudre des produits peu solubles dans l'eau, plus solubles

dans l'alcool dilué, ou des substances altérables, ou encore pour des préparations devant renfermer des matières résineuses.

Les *œnolés* se préparent, à froid, par macération en vase clos. Quand on emploie les vins peu alcooliques, on laisse souvent au préalable les substances en contact pendant vingt-quatre heures avec de l'alcool à 60° (environ 60 gr. pour 1.000 gr. de vin), puis on ajoute le vin. La macération doit être prolongée pendant quarante-huit heures en général pour les *œnolés* à base de vin rouge ou blanc en agitant de temps en temps, et pendant dix jours lorsqu'on emploie des vins de liqueur. On exprime ensuite à la presse et on filtre.

Dans cette préparation, on doit employer des substances sèches pour ne pas diminuer le degré alcoolique de l'*œnolé*; exception est faite pour le vin antiscorbutique préparé avec des plantes sèches qui s'altèrent par la dessiccation. Ce vin n'existe plus au Codex de 1908.

On a très rarement recours à la solution pour l'obtention des vins médicaux, toutefois le vin *Chalybé* est obtenu en dissolvant 5 grammes de citrate de fer ammoniacal dans 1.000 gr. de vin de Malaga.

Certains vins se préparent par simple solution comme le vin aromatique, le vin créosoté, le vin iodotannique phosphaté qui figurent dans la nouvelle Pharmacopée.

D'après BRIGNET, la lixiviation employée à la préparation des *œnolés* donne des produits tout aussi constants que la macération ordinaire et plus riches en principes actifs. *A priori*, la pratique de la méthode par déplacement ne paraît pas convenir dans l'espèce, étant donné l'altérabilité facile du vin, qui se trouvera en contact avec des substances organiques divisées, c'est-à-dire en présence d'une grande quantité d'air, toutes circonstances qui favoriseront l'acidification du vin. Néanmoins, cette question n'était pas encore complètement étudiée, quand A. BARNOUVIN a étudié la valeur de la lixiviation et l'opportunité de son emploi dans la préparation des vins médicaux. Disons de suite que les conclusions, qui se dégagent de ses expériences, ne sont pas favorables à ce procédé. Si, dans quelques cas, la

1. *Précis de Chimie analytique.*

quantité des principes actifs est la même ou à peu près, pour les vins préparés par macération ou par lixiviation, il en est d'autres où l'écart est très prononcé en faveur de la macération. Mais, fait important, A. BARNOUVIN a remarqué que les œnolés préparés par lixiviation sont beaucoup plus altérables. Même, dans les vins alcoolisés suivant les proportions indiquées par le Codex, les microorganismes propres aux boissons fermentées (*Mycoderma vini*, *aceti*, etc.), se développent plus ou moins rapidement et se manifestent généralement après deux mois. Le fait a été constaté pour les vins de quinquina, de coca, de gentiane, de colombo, d'aunée, de quassia amara, d'absinthe. Les œnolés se recouvrent alors soit de voiles plus ou moins étendus, soit de membranes épaisses et visqueuses. Avec le temps, les phénomènes s'accroissent, les vins se décolorent, la membrane, formée à la surface, se recouvre d'une véritable végétation de *Penicillium*. Suivant la nature du ferment organisé, le vin devient ou acide par transformation de l'alcool en acide acétique, ou aqueux et plat par oxydation complète de l'alcool en acide carbonique.

Il résulte donc bien des expériences de A. BARNOUVIN que la lixiviation doit être proscrite dans la préparation des œnolés.

Les quantités de substances, employées pour obtenir les vins médicinaux, sont variables : en général pour les matières végétales, la proportion est de 30 grammes pour 1 litre de vin, excepté pour le vin de quinquina rouge, qui est obtenu avec 25 grammes de quinquina rouge.

Dans les vins médicinaux qui sont préparés avec des plantes ou parties de plantes contenant des alcaloïdes, une partie des principes actifs est précipitée par le tannin du vin. Pour obvier à cet inconvénient, on a proposé d'employer un vin dont le tannin aurait été préalablement précipité par la gélatine.

Composition. — Les œnolés contiennent d'abord tous les éléments du vin, qui sont constitués par de l'eau, 85 à 90 p. 100, de l'alcool (10 à 15 p. 100 en volume), des acides et des éthers organiques et volatils, des matières sucrées, de la crème de tartre, du tannin, de la glycérine, des gommes, du sulfate de

potasse, etc. Le pouvoir dissolvant du vin, tout en se rapprochant beaucoup d'un mélange d'eau et d'alcool, est néanmoins modifié par la présence des autres éléments tenus en dissolution dans le véhicule. Il s'ensuit que la composition des vins sera éminemment complexe. On y rencontrera tous les principes solubles dans l'eau, matières salines, sucrées, etc., des substances résineuses dissoutes à la faveur de l'alcool, quelquefois des alcaloïdes ou tannates d'alcaloïdes peu ou pas solubles dans l'eau, mais un peu plus solubles dans les constituants du vin.

Le pouvoir dissolvant du vin montre bien qu'en fait de solubilité, il n'y a rien d'absolu, telle substance insoluble ou peu soluble dans un mélange d'eau et d'alcool, fait dans des proportions semblables à celles du vin, peut se dissoudre dans le vin lui-même, grâce aux autres substances tenues en dissolution par ce liquide.

Il est à remarquer que tous les vins, obtenus par macération avec des plantes, sont plus ou moins décolorés, la matière colorante se fixant sur les fibres végétales.

Conservation. — La conservation des vins médicamenteux, préparés avec des vins rouges ou blancs, ne peut s'obtenir qu'à la condition de les soustraire au contact de l'air. Sans cette précaution, ils sont envahis par des végétations cryptogamiques qui modifient profondément le produit par production soit d'acide acétique, soit d'acide carbonique, au détriment de l'alcool et par destruction de la glycérine. Il est donc indispensable de ne préparer à la fois que de petites quantités de ces médicaments, d'avoir soin de les conserver dans des bouteilles bien bouchées et de les laisser le moins longtemps possible en vidange.

Les œnolés préparés avec les vins sucrés sont d'une conservation plus facile.

ÉLÉMENTS DE PHARMACIE

Par A. ANDOUARD

Professeur à l'Ecole de Médecine et de Pharmacie de Nantes

8^e édition revue et augmentée, par PASTUREAU, professeur de pharmacie chimique à la Faculté de Pharmacie de Nancy.

- I. — Opérations pharmaceutiques et médicaments minéraux. 1 vol. gr. in-8 de 308 pages avec 106 figures. 14 fr.
II. — Médicaments organiques. 1 vol. gr. in-8 de 408 pages avec figures. 20 fr.
III. — Médicaments galéniques. 1 vol. gr. in-8, 440 pages avec figures. 22 fr.

A LA MÊME LIBRAIRIE

- BOCQUILLON-LIMOUSIN. — Formulaire des Médicaments nouveaux, par H. Bocquillon-Limousin, Docteur en pharmacie, ex-interne des hôpitaux, lauréat de l'Ecole supérieure de Pharmacie. Préface du professeur Albert Robin. 30^e édition, 1918-1919, 1 vol. in-18 de 457 pages. 5 fr.
BOUVET (M.). — La Fabrication industrielle des Comprimés pharmaceutiques. 1 vol. in-16 de 92 pages avec 17 figures. 3 fr.
CARTAZ (A.). — Mémento pharmaceutique. Médicaments usuels, analyses bactériologiques et chimiques, empoisonnements, renseignements pratiques, 1905, 1 vol. in-18 de 288 pages. 5 fr.
ECALLE, DELPECH et PEUVRIER. — Pharmacopée homœopathique, 1898, 1 vol. in-18 de 400 pages. 7 fr.
FOURNEAU. — Préparation des Médicaments organiques, par Ernest Fourneau, chef du Laboratoire de Chimie appliquée à l'Institut Pasteur, membre de l'Académie de médecine. Préface de M. Roux, Directeur de l'Institut Pasteur, 1921, 1 vol. gr. in-8 de 380 pages, avec figures. 25 fr.
GOUPIL et BROQUIN. — Guide pratique pour l'Essai des Médicaments chimiques, par P. Goupil et L. Broquin, pharmaciens de 1^{re} classe. 1905, 1 vol. in-8 de 360 pages, avec 28 figures. 7 fr.
PERREAU. — Législation et Jurisprudence pharmaceutiques, par E.-H. Perreau, professeur à la Faculté de Droit de Toulouse; préface par le Dr L. BRAEMER, professeur à la Faculté de Pharmacie de Strasbourg. 1920, 1 vol. in-8 de 412 pages. 12 fr.
PERREAU. — Législation et Jurisprudence médico-pharmaceutiques. — Nouvelles questions d'actualités, par E.-H. Perreau. 1924, 1 vol. in-8 de 350 pages. 12 fr.
RONCHÈSE. — Guide pratique pour l'Analyse des Urines, par A. Ronchèse, docteur en pharmacie, licencié ès-sciences, 3^e édition 1921, 1 vol. in-18 de 432 pages avec 85 fig. et 6 planches coloriées. 12 fr.
MARTIN. — Nouveau Formulaire magistral de Thérapeutique clinique et de Pharmacologie, par le Dr O. MARTIN, ancien chef de laboratoire à la Faculté de Médecine de Lyon; préface du prof. GRASSET, 7^e édition, 1920, 1 vol. in-18 de 1030 pages, broché 20 fr.; cartonné. 25 fr.
LITTRÉ et GILBERT. — Dictionnaire de Médecine, de chirurgie, de pharmacie et des sciences qui s'y rapportent, par E. Littré, 22^e édition, entièrement refondue par le Dr A. GILBERT, Professeur à la Faculté de médecine de Paris. 1 vol. gr. in-8 de 1842 pages à 2 colonnes, avec 866 figures, 1921. 60 fr.
DABOUT. — Petit Dictionnaire de Médecine. Termes médicaux. Expressions techniques, par le Dr DABOUT, médecin légiste de la Faculté de Médecine de Paris. Préface par le Dr Gustave Roussy, professeur agrégé à la Faculté de Médecine de Paris. 1924, 1 vol. in-18 de 662 pages à 2 colonnes. Broché, 20 fr. Cartonné. 26 fr.

Ajouter 10 % pour frais d'envoi.

ÉLÉMENTS DE PHARMACIE

DE

A. ANDOUARD

Professeur à l'Ecole de Médecine et de Pharmacie de Nantes

Édition entièrement révisée

par

M. PASTUREAU

Docteur ès-sciences

Professeur de Pharmacie Chimique à la Faculté de Pharmacie de Nancy

Avec figures dans le texte

MÉDICAMENTS GALÉNIQUES



PARIS

LIBRAIRIE J.-B. BAILLIÈRE ET FILS

19, rue Hautefeuille, 19

1924

mentation. Pour les rendre inaltérables, M. de Vergnette-Lamotte a proposé de les exposer pendant quelques jours à un froid de -9° .

Pasteur conseille de les porter à 65° ou 70° pendant quelques minutes, et il regarde ce procédé comme susceptible de leur assurer une conservation indéfinie. La pasteurisation est de plus en plus en faveur.

Dans certaines régions, on mélange, dans le même but, du plâtre au moût en fermentation. Le sel calcaire précipite l'acide tartrique à l'état de tartrate de calcium, les produits albuminoïdes et pectiques, et une partie des matières colorantes (*Chancel*). Il se forme en même temps du sulfate de potassium. Un peu de sulfate de calcium entre aussi en dissolution.

Au procédé du plâtrage, qui a pour défaut de modifier la composition du vin, M. Calmettes a proposé de substituer le *tartrage*, obtenu en mêlant à la vendange, dans le pressoir, de l'acide tartrique et du carbonate de calcium, en proportions telles que l'acide soit en très léger excès. Le tartrate calcaire formé se précipite en entraînant les éléments organiques qui troublent le vin ; il assure la clarification du liquide, sans toucher à sa composition chimique.

M. Hugouenq produit une défécation aussi satisfaisante, en mêlant 200 à 300 grammes de *phosphate bicalcaire* à la vendange qui correspond à 1 hectolitre de vin. Le *phosphatage* introduit dans le vin un léger excès de potasse, à l'état de phosphate acide. Il est considéré comme une falsification ; mais il est bien moins nuisible que le plâtrage.

II. — VINS MÉDICINAUX

Enolés.

Les *vins médicaux* sont des solutions résultant de l'action du vin sur des substances végétales ou minérales.

Préparation. — La nature du vin servant à traiter les divers médicaments n'est pas chose indifférente.

Le *vin rouge* contenant plus de tanin que les autres ne convient ni aux substances métalliques, ni aux plantes dont l'élément actif est un alcaloïde, vu l'insolubilité des combinaisons qu'il fait, en général, avec ces divers principes.

Le *vin blanc*, plus acide et moins astringent, n'a pas les mêmes inconvénients ; il est préférable dans ces deux cas particuliers et dans beaucoup d'autres.

Les *vins sucrés*, peu altérables, sont indiqués pour épuiser les médicaments mucilagineux et tous ceux dont la conservation est difficile.

Les *vins blancs et rouges* sont généralement peu alcooliques. Le Codex recommande qu'ils contiennent environ 10 p. 100 d'alcool.

Comme *vins sucrés*, le formulaire légal admet les vins de *Grenache* et de *Lunel*, à 15 p. 100 d'alcool, le vin de *Malaga* et les autres vins de liqueur.

Deschamps blâme l'addition d'une quantité fixe d'alcool à des vins qui en sont inégalement pourvus. Il conseille de les ramener tous au titre de

14 p. 100 et, pour aider à leur conservation, il y dissout 10 p. 100 de sucre. Ce sucrage n'est pas rationnel ; il provoque souvent une fermentation nuisible.

Les produits d'origine *animale* sont depuis longtemps bannis des vins médicaux. La Conférence internationale de Bruxelles a décidé que les médicaments dits *héroïques* en seraient également *exclus*.

A l'exception des plantes *antiscorbutiques*, que l'on doit employer *fraîches*, pour éviter la déperdition de leur essence, on prend toutes les autres à l'état *sec*, parce que l'eau de végétation affaiblit le titre alcoolique et prédispose le produit à la fermentation.

On a soin de diviser les substances à traiter d'autant plus qu'elles sont moins solubles. On les abandonne, pendant vingt-quatre heures, à l'action de l'alcool, on y ajoute le vin et on laisse macérer le tout pendant dix jours.

Lorsqu'on se sert des *vins de liqueur*, on n'a pas besoin de les alcooliser.

Boullay était d'avis de remplacer la macération par la lixiviation. Cette substitution n'a pas été adoptée par le Codex, comme procédé habituel. Mais le pharmacien reste libre de la pratiquer, lorsqu'il le juge opportun.

M. Barnouvin n'en est pas partisan. Il prétend que les vins obtenus par percolation sont souvent moins chargés de principes actifs que ceux résultant de la macération et que, de plus, ils sont très altérables.

Les premiers pharmacologistes préparaient certains vins en introduisant les médicaments dans le moût de raisin en fermentation. Boinet a conseillé ce procédé pour le *vin iodé*. Il n'a pas trouvé d'imitateurs.

Caractères. — Les vins médicaux sont, pour la plupart, des médicaments de composition complexe et imparfaitement connue. On y trouve des alcaloïdes ; des essences ; des produits extractifs, mucilagineux, sucrés ; des résines ; des sels, etc., dissous à la faveur de l'eau, de l'alcool et des acides contenus dans les vins naturels.

Ceux qui ont pour véhicule un vin de liqueur sont presque inaltérables. Les autres subissent très promptement la fermentation acétique. Aussi est-il indispensable de les soustraire au contact de l'air, pendant et après leur préparation. On doit les conserver tous en lieu frais, dans des flacons exactement remplis et bien bouchés. Il s'y forme assez promptement un dépôt qui augmente pendant longtemps et dont la nature est encore à déterminer.

Parmentier remédiait à leur altérabilité en les préparant, à mesure des besoins, par mélange d'une teinture alcoolique à du vin naturel. Le procédé est défectueux, le pouvoir dissolvant de l'alcool étant beaucoup moins étendu que celui du vin.

VINS MÉDICINAUX

VIN DE COCA

Feuilles de coca contusées 60 gr.
Vin de Malaga..... 1.000 —

On fait macérer en vase clos, pendant dix jours, en agitant souvent.
On passe avec expression ; on filtre et on conserve à la cave.

VIN DE COLA

Noix de cola sèches en poudre (tamis n° 26).....	60 gr.
Vin de Malaga.....	1.000 —

Macérer dix jours, en vase clos.

VIN DE COLOMBO

Racine de colombo pulvérisée (tamis n° 9).....	30 gr.
Vin de Malaga.....	1.000 —

Macérer dix jours, en vase clos.

VIN CRÉOSOTÉ

Créosote officinale.....	10 gr.
Alcool à 90°.....	90 —
Sirop simple.....	100 —
Vin de Malaga.....	800 —

20 grammes de ce vin contiennent 0 gr. 2 de créosote.

VIN DE DIGITALE COMPOSÉ DE L'HÔTEL-DIEU (Vin de Trousseau). — Digitale sèche, 5; squames de scille, 7,5; acétate de potassium sec, 50; alcool à 90°, 100; vin blanc 900.

Réaction d'identité. — On évapore 10 centimètres cubes de vin dans une capsule de porcelaine; on ajoute au résidu 2 centimètres cubes d'acide sulfurique et 2 centimètres cubes d'alcool à 90°; on chauffe légèrement; on doit percevoir l'odeur d'acide acétique.

VIN DE SCILLE COMPOSÉ (Vin diurétique amer de la Charité). — Racines d'asclépiade et d'angélique, squames de scille, baies de genièvre, macis, à à 15; feuilles d'absinthe et de mélisse, écorce fraîche de citron, à à 30; écorce de Winter, quinquina gris, à à 60; alcool à 60°, 200; vin blanc, 400.

VIN DE GENTIANE

Racine de gentiane incisée.....	30 gr.
Alcool à 60°.....	60 —
Vin blanc.....	1.000 —

On laisse en contact, en vase clos, pendant quarante-huit heures, la gentiane et l'alcool;

on ajoute le vin; on laisse macérer pendant dix jours, en agitant souvent; on filtre.

VIN IODOTANNIQUE PHOSPHATÉ

Iode.....	2 gr.
Tanin.....	2 —
Alcool à 95°.....	20 —
Sirop simple.....	100 gr.
Phosphate monocalcique officinal.....	20 —
Vin de Malaga.....	856 —

On dissout l'iode et le tanin dans l'alcool; on mélange ce soluté au vin, dans lequel on a dissous d'abord le phosphate monocalcique, on ajoute le sirop, on agite, on filtre après un repos de trois jours.

20 grammes de ce vin contiennent 0 gr. 04 d'iode et 0 gr. 4 de phosphate monocalcique.

Essai. — Le vin, étendu de deux fois son volume d'eau, ne doit pas colorer en bleu le décocté d'amidon (iode libre).

VIN DE QUINQUINA OFFICINAL

Quinquina rouge en poudre (tamis n° 22).....	25 gr.
Alcool à 60°.....	75 —
Acide chlorhydrique dilué.....	2 —
Vin rouge.....	920 —

On fait macérer en vase clos, pendant vingt-quatre heures, le quinquina avec l'alcool et l'acide chlorhydrique dilué, en agitant souvent. On ajoute le vin et on prolonge la macération pendant vingt-quatre heures, en agitant souvent. On filtre et on conserve en vases entièrement remplis et bouchés.

Caractères. — Le vin de quinquina officinal présente une saveur franchement amère et légèrement aromatique. Acidifié il précipite par l'iodo-mercure de potassium neutre.

On peut préparer ce vin en substituant au vin rouge le vin blanc ou les vins dits de liqueur. Dans ce dernier cas, on doit supprimer l'alcool et mouiller la poudre avec 75 grammes de vin de liqueur additionné de l'acide chlorhydrique indiqué.

MÉDICAMENTS PRÉPARÉS AVEC LE VINAIGRE

Le vinaigre est employé comme médicament, soit à l'état naturel, soit après avoir été distillé. Il sert aussi à préparer des solutions qui portent les noms de *vinaigres médicaux*, *acétolés* ou *oxéolés*.

I. — VINAIGRE

Préparation. — On obtient le vinaigre, en exposant le vin à l'action de l'air et d'un ferment spécial (*Mycoderma aceti*), dans des tonneaux incomplètement remplis et maintenu à une température de 30° à 35° sous l'influence du développement du mycoderme, l'alcool s'oxyde et se convertit en acide acétique (*Pasteur*).

Caractères. — Les *vinaigres de vin* sont seuls usités en pharmacie, et la préférence est accordée au *vinaigre blanc*. Densité : 1,018 à 1,020.

Ce liquide offre une saveur très acide, une odeur agréable et caractéristique. Il est légèrement coloré en jaune.

Sa composition chimique diffère de celle du vin, principalement en ce que l'alcool se trouve presque totalement converti en *acide acétique*, dont la proportion oscille habituellement entre 6 et 8 p. 100.

La crème de tartre y est un peu plus faible que dans le vin et les matières extractives ont fléchi d'environ 1 dixième.

Essai. — Le vinaigre officinal est le *vinaigre de vin blanc*, à 6 p. 100 d'acide acétique.

Neutralisé par la soude, il doit être coloré en rouge intense par le perchlorure de fer.

Le violet de méthyle doit le colorer en violet et non en vert (acides minéraux).

Il ne doit ni précipiter, ni être coloré par l'hydrogène sulfuré (*métaux*).

Il doit être à peine troublé par l'azotate d'argent (*chlorure*), l'oxalate d'ammonium (*calcium*), ou le chlorure de baryum (*sulfate*).

TRAITÉ DE PHARMACIE GALÉNIQUE

PAR

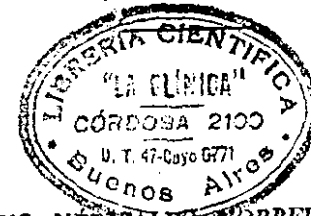
A. ASTRUC

PROFESSEUR A LA FACULTÉ DE PHARMACIE DE MONTPELLIER
CORRESPONDANT NATIONAL DE L'ACADÉMIE DE MÉDECINE

2^{me} Edition

TOME PREMIER

139 figures dans le texte



ÉDITIONS MÉDICALES NORBERT MALOINE
27, RUE DE L'ÉCOLE-DE-MÉDECINE, 27
PARIS 1928

C'est un médicament cardiaque ordonné aux doses de 5 à 15 gouttes par jour. (Notons qu'on tend à associer la digitaline et l'ouabaine, sous le nom de « digibaine » qui donnerait une action thérapeutique plus parfaite).

Soluté officinal de bromoforme.

Bromoforme.....	5 grammes
Glycérine officinale.....	15 »
Alcool à 90°.....	30 »

Dans un flacon bouchant à l'émeri, pesez successivement l'alcool, le bromoforme, puis la glycérine. Mélangez » (Codex, 1908).

Soixante gouttes de ce soluté, c'est-à-dire un gramme, occupent un centimètre cube et correspondent à 0 gr. 10 de bromoforme.

Il est utilisé contre la coqueluche aux doses de 1 à 3 grammes par jour. (Ne pas le confondre avec l'eau bromoformée dont nous avons déjà parlé.)

4° Vins médicaux

Les vins médicaux sont des médicaments qui résultent de l'action dissolvante du vin sur une ou plusieurs substances médicamenteuses. Etudions tout d'abord le vin, véhicule des vins médicaux.

Notions pharmaceutiques sur le vin

Le vin est un liquide plus ou moins alcoolique provenant de la fermentation du suc sucré de raisins frais.

PRÉPARATION DU VIN. — Les baies acides constituant les raisins sont foulées et donnent un liquide : le moût. Ce moût est laissé en contact avec le marc pendant quelques jours dans des cuves en bois ou en maçonnerie, ou dans des foudres.

Pendant ce temps, la fermentation se produit sous l'influence des *Saccharomyces* (*S. ellipsoideus*, *S. pastorianus*, *S. apiculatus* et autres levûres ajoutées parfois artificiellement) ; cette fermentation est d'abord tumultueuse ; elle soulève le marc ; puis elle décroît et s'arrête.

Le décuage s'effectue dans des tonneaux, où elle s'achève lentement.

Nous avons déjà dit que la fermentation alcoolique fournit 49 parties d'alcool % de glucose, au lieu de 51 parties, d'après l'équation de GAY-LUSSAC ; la différence est constituée, par de la glycérine, de l'acide

succinique, des alcools propylique, butylique, amylique, caproïque, etc., qui se forment en même temps.

Quoi qu'il en soit, on obtient suivant les matières premières et les opérations effectuées :

a) Les vins rouges, avec des raisins noirs ; la matière colorante bleue de la pellicule du grain de raisin vire au rouge sous l'influence des sels acides qui la baignent, du bitartrate de potasse, en particulier ;

b) Les vins blancs, soit avec des raisins blancs, soit avec des raisins noirs dont le moût a fermenté séparé du marc ;

c) Les vins de liqueur, lorsque tout le sucre n'est pas transformé en alcool parce que le ferment a été tué par addition d'alcool, ou par l'acide sulfureux, les bisulfites, etc. (mutage) ;

d) Les vins mousseux, que l'on a mis en bouteille après la fermentation tumultueuse.

CARACTÈRES DU VIN. — Le vin est un liquide plus ou moins coloré, à odeur et saveur agréables, à réaction acide. Il contient des matières volatiles ou volatilissables sans décomposition : alcool, eau, glycérine, alcools méthylique, propylique, aldéhydes, éthers, gaz, huiles essentielles donnant le bouquet, etc., tous ces derniers produits en petite quantité. Il renferme aussi des matières fixes ou facilement décomposables par la chaleur : tanin, glucose, mannite, sels organiques, acides organiques (tartrique, oxalique, succinique), matières pectiques, matières colorantes, etc.

L'essai du vin comprend l'examen des caractères organoleptiques, microscopiques et chimiques ; un certain nombre d'opérations sont courantes : dosages de l'alcool, de l'extrait, des cendres, de la crème de tartre, de l'acide tartrique libre, de l'acidité totale, de l'acidité volatile, de la glycérine, du sucre, du tanin, recherche des altérations, recherche des falsifications.

Car le vin est sujet à de nombreuses altérations : vins piqués, vins aigres, vins cassés, vins tournés, vins ayant la pousse, vins gras, huileux, filants, vins amers, vins dépouillés, etc., etc. ; les procédés de clarification (soutirage, filtration, collage, alunage, plâtrage, etc.) et de conservation (chauffage, congélation, mutage, levurage, etc.) préviennent plus ou moins ces altérations.

Quant aux falsifications, elles sont très nombreuses : coupage, mouillage, sucrage, scheelissage, alunage, plâtrage, vinage, salicylage, addition de litharge, d'abastol, d'acide borique, de fluorures, coloration artificielle, imitation chimique du bouquet, etc., etc.

Et nous ne parlons pas des vins de diffusion, ni d'autres questions

touchant ce véhicule vin, dont l'étude ressort plutôt d'un enseignement d'Ecole d'Agriculture.

Disons seulement que les vins falsifiés sont impropres aux usages pharmaceutiques; que les vins malades et mouillés sont impropres, sans être nettement nuisibles; qu'enfin les vins à utiliser pour les besoins médicaux et suivant les indications sont : les vins purs, les vins coupés rationnellement, les vins sucrés avec du sucre de canne, les vins alcoolisés avec de l'alcool pur, les vins dépouillés, les vins détannés. Nous verrons bientôt quels sont les vins autorisés par le Codex pour l'obtention des vins médicaux.

Etude des vins médicaux

Nous avons déjà défini cette forme pharmaceutique, que l'on désigne encore sous le nom d'*œnolés*.

Les propriétés dissolvantes du vin représentent, à peu près, celles de l'eau; les vins dissolvent donc, d'une façon générale, les principes solubles dans l'eau. La petite quantité d'alcool qu'ils contiennent favorise cependant la solution des substances résineuses, des gomme-résines, des essences, des alcaloïdes, etc. Et les autres constituants des vins influent aussi, quoique légèrement, sur leurs propriétés dissolvantes : le tanin s'unit à l'iode, les acides attaquent les métaux; la crème de tartre, la glycérine, le sucre, etc., ont aussi quelque influence dans les phénomènes de dissolution.

La composition des vins médicaux pourra, dès lors, être complexe; ils contiennent toutes les matières du vin et, en outre, les principes dissous. Elle variera donc suivant la nature du vin et des matières médicamenteuses qui servent à préparer les vins médicaux; ces dernières sont surtout des substances végétales; quelquefois on y introduit des produits chimiques minéraux ou organiques; depuis longtemps, on n'y met plus de drogues animales; enfin la conférence de Bruxelles (1902) a décidé d'exclure les médicaments héroïques de la forme : vins médicaux (appliqué au laudanum).

Le nombre des vins médicaux a, d'ailleurs, été considérablement réduit dans la dernière pharmacopée.

PRÉPARATION DES VINS MÉDICAUX. — Dans la préparation des vins médicaux, il faut se préoccuper de la nature du véhicule; de l'état dans lequel doivent se présenter les substances; du mode opératoire à suivre.

a) La nature du véhicule est fixée par le Codex; on emploie : « le vin

rouge et le vin blanc de France, contenant 10 % d'alcool; les vins muscats, contenant de 13 à 15 % d'alcool; les vins dits de liqueur (malaga, madère, etc.), contenant un minimum de 15 % d'alcool ».

Le vin doit être choisi d'après la nature des substances à traiter. Ainsi, pour les drogues astringentes, toniques, on emploie le vin rouge qui est lui-même astringent; pour les substances diurétiques on se sert de vin blanc, riche en crème de tartre, peu tannique, diurétique aussi; de même pour quelques drogues à alcaloïdes; pour les substances altérables ou nécessitant pour leur dissolution un degré alcoolique plus élevé, on emploie les vins de liqueur; enfin, sur certaines plantes à alcaloïdes on fait agir des vins détannés, qui amènent peu de précipitation.

b) Pour la *disposition des substances*, nous dirons qu'elles doivent être divisées dans le but de faciliter la solution de leurs composants actifs; et sèches, afin que leur eau de végétation n'affaiblisse pas le titre du vin et ne favorise son altération (le vin antiscorbutique préparé avec des plantes fraîches ne figure plus au Codex de 1908).

Rien de spécial à dire pour les corps chimiques qui entrent dans la formule des vins médicaux.

c) Quant au *mode opératoire* : s'il s'agit de substances complètement solubles, c'est la solution simple; s'il s'agit de substances incomplètement solubles, c'est la macération.

Cette macération doit être faite en vase clos; elle dure dix jours, le plus souvent. Si elle est effectuée dans un vin de liqueur, on met directement la drogue en contact avec le véhicule (vin de coca). Si elle est faite dans du vin ordinaire, elle est précédée d'un traitement préalable de la drogue par de l'alcool, ce qui favorise la dissolution ultérieure des principes et assure la conservation du vin médical (vin de gentiane). Parfois l'alcool est ajouté au vin et la macération est exécutée dans ce mélange (vins composés de digitale, de scille). Enfin, pour dissoudre plus de principes, on fait intervenir un acide, comme l'acide chlorhydrique (vin de quinquina officinal).

On a bien proposé la lixiviation pour la préparation des vins médicaux; le Codex de 1884 disait : « la méthode de lixiviation peut être employée dans certains cas dont le pharmacien sera juge ». Mais c'est un procédé qui n'a pas été maintenu : les principes dissous par le vin au moyen de la lixiviation ne surpassent pas de beaucoup ceux que la macération enlève; les œnolés ainsi obtenus sont plus altérables par acétification et par les micro-organismes (*Mycoderma vini*, *aceti*, etc.) qui s'y développent plus rapidement; ils se recouvrent de voiles, de membranes plus ou moins épaisses, etc. (BARNOUVIN).

Le vin créosoté officinal a remplacé le rhum créosoté du supplément du Codex de 1895 ; c'est, en somme, un vin alcoolisé et sucré, une sorte d'élixir.

« Vingt grammes de ce vin renferment vingt centigrammes de créosote ».

Il est employé dans la tuberculose pulmonaire aux doses de trois à cinq cuillerées à soupe par jour.

2. Vins simples obtenus par macération

a) avec un vin ordinaire

Vin de gentiane.

« Racine de gentiane incisée.....	30 grammes
Alcool à 60°.....	60 »
Vin blanc.....	1000 »

Versez l'alcool sur la racine de gentiane et laissez en contact, en vase clos pendant 48 heures. Ajoutez le vin, laissez macérer pendant 10 jours, en agitant de temps en temps ; passez et filtrez » (Codex, 1908).

Le vin de gentiane présente une saveur amère très persistante.

C'est un digestif amer que l'on absorbe aux doses de 30 à 100 grammes par jour.

Vin de quinquina officinal.

« Quinquina rouge en poudre demi-fine (tamis n° 22). ..	25 grammes
Alcool à 60°.....	75 »
Acide chlorhydrique dilué.....	2 »
Vin rouge.....	920 »

Placez dans un flacon la poudre de quinquina, imbibez avec le mélange d'alcool et d'acide chlorhydrique dilué ; laissez en contact pendant 24 heures en agitant de temps en temps ; ajoutez ensuite le vin, faites macérer pendant 24 heures, en agitant fréquemment ; filtrez et conservez en vases entièrement remplis et bouchés. » (Codex, 1908).

YVON avait constaté que les vins de quinquina du Codex de 1884 étaient assez irréguliers comme teneur en alcaloïdes (7,72 à 63,59 % du poids des alcaloïdes totaux), celle-ci dépendant de la valeur du quinquina employé, de l'agitation plus ou moins fréquente durant la macération, du mode de combinaison des alcaloïdes dans la drogue, du degré d'acidité du vin, etc. GAROT, SCHLAGDENHAUFFEN, ROBERT avaient fait des observations de même nature.

S'inspirant des travaux de DE VRIJ relatifs à son extrait fluide de quinquina, YVON pensa augmenter la quantité d'alcaloïdes dissous en imprégnant les écorces de quinquina d'alcool préalablement acidifié au moyen

de l'acide chlorhydrique dilué. L'expérience lui démontra qu'il enlevait ainsi à la drogue et en vingt-quatre heures 87 % des alcaloïdes qu'elle contenait. C'était donc un procédé supérieur aux méthodes antérieures du Codex. En outre, la fréquence des agitations avait une importance : 1 500 secousses imprimées à un mélange mis en macération fournissaient, au bout de vingt minutes, une préparation aussi riche en alcaloïdes qu'après huit jours de macération ordinaire.

De ces expériences est née, avec quelques modifications, la formule actuelle du vin de quinquina officinal ; moins agréable au goût que les anciens vins, le médicament nouveau possède une richesse alcaloïdique qui compense largement cette sorte d'infériorité.

Ainsi obtenu, « le vin de quinquina officinal présente une saveur franchement amère et faiblement aromatique. Légèrement acidifié, il précipite par l'iodomercure de potassium neutre ».

Ajoutons que l'

« on peut, selon l'indication, préparer le vin de quinquina officinal en substituant au vin rouge, soit le vin blanc, soit les vins de liqueur. Dans ce dernier cas, on doit supprimer l'alcool et imbibier la poudre avec 75 grammes de vin de liqueur additionné de la quantité prescrite d'acide chlorhydrique dilué » (Codex).

Depuis la publication du Codex de 1908, DUFAY, YVON, ALLARD et NOURRISSON ont préparé des *extraits fluides de quinquina pour vin* ; de ces travaux, et de ceux de LÉGER, MASCRÉ et RAGOUY il ressort nettement que les extraits acidifiés sont riches en alcaloïdes et pourraient être utilisés pour la préparation du vin de quinquina, sans grand inconvénient.

Voici, à titre d'indication, la formule de DUFAY :

« Quinquina rouge en poudre demi-fine (tamis n° 30). ..	1000 grammes
Acide chlorhydrique dilué	80 »
Alcool à 60°	6000 »

Humecter la poudre avec 500 grammes d'alcool additionné de l'acide chlorhydrique ; laisser 2 heures en contact, en vase clos ; lixivier ensuite ; mettre à part les 1000 premières parties. Achèver la lixiviation ; distiller pour retirer l'alcool et concentrer à 2 000 grammes. Les ajouter aux 1000 mis à part. Déposer en lieu frais ; filtrer. On obtient ainsi 3 000 grammes d'extrait fluide, dont 75 grammes correspondent à 25 grammes de quinquina rouge, dose nécessaire pour un litre de vin de quinquina.

Pour le dosage des alcaloïdes, il n'est pas sans intérêt de donner ici le procédé BERTRAND, tel que YVON l'a appliqué au vin de quinquina : Mettre 25 centimètres cubes de vin de quinquina dans une boule à décantation avec 50 centimètres cubes d'éther et un demi-centimètre cube de lessive de soude ; agiter vivement ; après 100 secousses, laisser reposer ; donner 100 nouvelles secousses et laisser reposer. Faire écouler le liquide aqueux ; laver l'éther à plusieurs reprises avec 10 centimètres

cubes d'eau distillée chaque fois. (Il est très important de faire des lavages jusqu'à ce que l'eau soit incolore).

Agiter alors l'éther avec 10 centimètres cubes d'acide chlorhydrique à 1 % (100 secousses); faire écouler l'eau acidulée dans un vase de Bohême; rincer encore l'éther avec la même quantité d'acide chlorhydrique; réunir les liquides acides; les chauffer au bain-marie bouillant jusqu'à disparition complète de l'éther.

Ajouter alors, jusqu'à léger excès, du réactif silico-tungstique et agiter vivement. Le précipité alcaloïdique se rassemble rapidement; le liquide surnageant est limpide, s'il ne reste pas d'éther; sinon chauffer au bain-marie bouillant et agiter jusqu'à ce que le liquide soit éclairci. Recueillir le précipité sur un filtre *Braxellius*; le laver jusqu'à cessation d'acidité; sécher; chauffer peu à peu au rouge vif; peser le résidu.

Le poids du précipité multiplié par 0,22 donne les alcaloïdes totaux des 25 centimètres cubes de vin.

Le vin de quinquina est un tonique ordonné à la dose d'un petit verre à Bordeaux à chaque repas.

b) avec un vin de liqueur

Vin de coca.

Feuilles de coca	60 grammes
Vin de liqueur	1000

Contusez les feuilles de coca et faites-les macérer, en vase clos, pendant 10 jours, dans le vin, en agitant de temps en temps. Passez avec expression. Filtré et conservez dans des bouteilles maintenues à la cave » (*Codex*, 1908 et *Sup.*, 1920).

Vin de cola.

Noix de cola sèches en poudre demi-fine (tamis n° 26)	60 grammes
Vin de liqueur	1000

Faites macérer pendant 10 jours, en vase clos, en agitant de temps en temps. Passez avec expression, filtrez et conservez dans des bouteilles tenues à la cave » (*Codex*, 1908 et *Sup.*, 1920).

Vin de Colombo.

Racine de colombo grossièrement pulvérisée (tamis n° 9)	30 grammes
Vin de liqueur	1000

Faites macérer, en vase clos, pendant 10 jours, en agitant de temps en temps. Passez avec expression, filtrez » (*Codex*, 1908 et *Sup.*, 1920).

Le vin de Colombo a une saveur amère très prononcée.

Les trois vins médicinaux ci-dessus possèdent des propriétés toniques et fortifiantes.

2° VINS COMPOSÉS

1. Vin composé obtenu par solution simple

avec un vin de liqueur

Vin iodotannique phosphaté.

Iode	2 grammes
Tanin	2
Alcool à 95°	20
Sirop simple	100
Phosphate monocalcique officinal	20
Vin de liqueur	856

Faites dissoudre l'iode et le tanin dans l'alcool; mélangez ce soluté au vin dans lequel vous aurez fait dissoudre préalablement le phosphate monocalcique; ajoutez le sirop simple, mêlez. Laissez en repos pendant 2 jours et filtrez » (*Codex*, 1908 et *Sup.*, 1920).

GRIMBERT avait, tout d'abord, proposé une formule de vin iodotannique phosphaté dans laquelle se trouvait du sirop de ratanhia. Il reconnut bientôt: que la dissimulation de l'iode pouvait être obtenue avec le vin lui-même, celui-ci contenant toujours du tanin et à plus forte raison, si on en ajoutait; que l'addition d'alcool facilitait la combinaison; et que si cet alcool était à rejeter dans le sirop iodotannique comme donnant une saveur vineuse désagréable, il n'en était plus ainsi pour le vin; et ses observations furent sanctionnées par la Commission du Codex.

Le vin iodotannique phosphaté est titré de telle sorte que: 20 grammes contiennent 4 centigrammes d'iode et 40 centigrammes de phosphate monocalcique.

L'essai porté par le Codex est bien simple:

« Le vin iodotannique phosphaté étendu de deux fois son volume d'eau ne doit pas colorer en bleu le décocté d'amidon (*iode libre*). »

Ce n'est pas un essai suffisant. LORMAND indique le procédé suivant qui concerne l'iode: « Une prise d'essai de 50 grammes de vin est pesée dans une fiole jaugée de 250 centimètres cubes. On délait, d'autre part, dans un mortier, 10 grammes de chaux bien exempte de chlorure, avec de l'eau distillée; on obtient ainsi un lait de chaux que l'on ajoute au vin. On agite fréquemment. On complète le volume à 250 centimètres cubes et au bout d'une demi-heure de contact on filtre, de façon à recueillir 200 centimètres cubes correspondant à 40 grammes de vin. La solution ainsi obtenue contient de l'iode qu'on peut mettre en évidence par l'acide azoteux, après avoir acidifié. Pour le dosage, on ajoute de

l'acide nitrique jusqu'à réaction fixe, un volume connu de solution de nitrate d'argent N/10 et de l'alun de fer et on verse ensuite le sulfo-cyanure titré. Dans cette solution, le virage est très net ; il n'y a aucune coloration parasite. » Il est facile de calculer la quantité d'iode contenue dans le vin.

L'acide phosphorique pourrait être dosé sur le résidu de la calcination du vin et par les méthodes ordinaires.

Le vin iodotannique phosphaté est un dépuratif tonique employé aux doses de 40 à 50 grammes par jour.

2. Vins composés obtenus par macération

avec un vin ordinaire

Vin de scille composé. Vin diurétique amer de la Charité.

• Racine d'asclépiade	15 grammes
Racine d'angélique	15 „
Squames de scille	15 grammes
Quinquina rouge	60 „
Ecorce de Winter	60 „
Feuilles d'absinthe	30 „
Feuilles de mélisse	30 „
Baies de genièvre	15 „
Macis	15 „
Zeste frais de citron	30 „
Alcool à 60°	200 „
Vin blanc	4000 „

Versez le vin et l'alcool sur les substances convenablement divisées ; laissez macérer, en vase clos, pendant 10 jours, en agitant de temps en temps. Passez avec expression, filtrez » (Codex, 1908).

Ainsi que son nom l'indique, le vin de scille composé de la Charité est un diurétique ; il a aussi une action toni-cardiaque. On l'emploie aux doses de 20 à 100 grammes par jour.

Vin de digitale composé. Vin de l'Hôtel-Dieu. Vin de Trousseau.

• Feuilles sèches de digitale en poudre demi-fine (tamis n° 15)	10 grammes
Squames de scille	15 „
Baies de genièvre	150 „
Acétate de potassium sec	100 „
Vin blanc	1800 „
Alcool à 90°	200 „

Contusez les squames de scille et les baies de genièvre ; faites-les macérer avec la digitale, en vase clos, pendant 10 jours, dans le vin blanc additionné de l'alcool, en agitant de temps en temps. Passez avec expression ; dissolvez l'acétate de potassium dans le liquide obtenu, filtrez » (Codex, 1908).

Le vin de digitale composé est de saveur amère et légèrement salée ; il contient environ dix centigrammes de digitale et un gramme d'acétate de potassium, par vingt grammes.

Le vin de digitale composé présente les caractères des sels de potassium, de l'acide acétique et même de la digitaline.

Voici sa réaction d'identité officinale :

• Prélevez 10 centimètres cubes de vin, évaporez-les dans une petite capsule de porcelaine. Ajoutez au résidu 2 centimètres cubes d'acide sulfurique et 2 centimètres cubes d'alcool à 90° ; chauffez légèrement : vous devrez percevoir l'odeur très nette d'éther acétique. »

Le vin de TROUSSEAU est un médicament cardiaque usité aux doses de 30 à 50 grammes par jour.

5° Vinaigres médicinaux

Les vinaigres médicinaux sont des médicaments résultant de l'action dissolvante du vinaigre sur des matières médicamenteuses diverses.

L'emploi du vinaigre est connu depuis l'antiquité la plus reculée (MOÏSE, PLIN, GRECS et ROMAINS). Mais c'est d'HIPPOCRATE, que date l'usage du vinaigre comme agent médicamenteux.

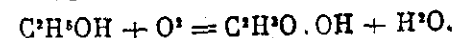
Les anciens ne connaissaient que les vinaigres préparés par fermentation ; plus tard, on obtint des liqueurs acétiques par d'autres procédés. De telle sorte que la pharmacie utilisa des liquides acétiques de diverse provenance que nous allons étudier tout d'abord.

Notions pharmaceutiques sur le vinaigre et l'acide acétique

Vinaigre

Un liquide alcoolique, sous l'influence d'un ferment spécial, le *Bacterium aceti* et de l'oxygène de l'air, subit une fermentation spéciale : la fermentation acétique.

LAVOISIER montra que l'acide acétique est un produit d'oxydation de l'alcool ; DAVY observa le premier que l'alcool, en présence de mousse de platine, fixe l'oxygène pour donner l'acide acétique :



LAVOISIER démontra qu'il y avait deux phases dans la réaction : formation d'aldéhyde dans la première, formation d'acide acétique dans la seconde.

Enfin, PASTEUR a donné les lois de l'acétification.

DU MÊME AUTEUR.

Notices biographiques sur les médaillons de la nouvelle École supérieure
de pharmacie de Paris. 1 vol. in-18 1881. 2 fr.

Recherches sur la solubilité in-8. 1884. 3 fr.

Manuel pratique de l'inspecteur des pharmacies, ou Répertoire.
général des attributions et des devoirs des commissions d'inspection, etc. 1 vol.
in-18. 1880. 3 fr. 50

Manuel d'hygiène publique et industrielle ou Manuel pratique
des attributions des membres des conseils d'hygiène. 1 vol. in-18
1881. 7 fr. 50

COURS DE PHARMACIE

PAR

EDMOND DUPUY

PROFESSEUR A LA FACULTÉ DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE DE TOULOUSE

Edmond Dupuy

A. HISTOIRE ET LÉGISLATION PHARMACEUTIQUES.

1^{re} - 2^e B. PHARMACIE GALÉNIQUE. - 2896

AVEC 60 FIGURES INTERCALÉES DANS LE TEXTE

PARIS

ANCIENNE MAISON DELAHAYE

L. BATAILLE ET C^{ie}, ÉDITEURS

23, Place de l'École de Médecine, 23.

1894

§ V. — Vins médicaux.

Définition. — On appelle vins médicaux ou œnolés les formes pharmaceutiques préparées par l'action du vin sur des substances médicamenteuses.

Division. — On les divise en deux classes :

1° *Vins médicaux simples* ; quand ils sont préparés par l'action du vin sur une seule substance.

2° *Vins médicaux composés* ; quand ils sont préparés par l'action du vin sur plusieurs substances.

Préparation. — Dans la préparation de ces médicaments, il faut tenir compte :

1° Du choix du vin ; 2° Du choix des substances ; 3° Du mode opératoire.

Choix du vin. — Les vins, employés à la préparation des œnolés sont : Le vin rouge et le vin blanc de France, contenant environ 10 0/0 d'alcool ; le vin de Grenache contenant environ 15 0/0 d'alcool ; le vin de Lunel, contenant environ 13 0/0 d'alcool ; le vin de Malaga et les autres vins de liqueur.

On emploie : *Les vins rouges* pour la préparation des œnolés faits avec des substances toniques et astringentes ; *les vins blancs*, pour la préparation des œnolés diurétiques et pour dissoudre les principes qui seraient précipités par le tannin contenu dans le vin rouge ; *les vins de liqueurs*, pour la préparation des œnolés faits avec des matières altérables, comme la scille, le safran, l'opium etc. et pour celles qui doivent leur activité à des gommes-résines ou des résines.

Les vins, destinés à la préparation des œnolés, doivent être purs, riches en principes constitutifs et n'avoir subi ni altérations, ni falsifications. Afin de guider le pharmacien dans le choix de ces vins, il m'a paru nécessaire de donner quelques indications générales sur la composition, les altérations et les falsifications de ces liquides.

Le vin, liqueur alcoolique résultant de la fermentation du jus de raisin frais, est un produit d'une composition très complexe et dont les qualités varient avec les cépages, le climat, l'exposition, la nature du sol, le mode de préparation et de conservation.

Les substances, qui entrent dans sa composition, peuvent être divisées en deux classes :

1° Matières volatiles, ou volatilissables sans décomposition.

2° Matières fixes ou facilement décomposables par la chaleur.

Les matières volatiles ou volatilissables sans décomposition, sont :

- | | | |
|--|------------------------------------|-------------|
| 1° Eau, | dont la proportion en poids est de | 94 à 81 0/0 |
| 2° Alcool éthylique | — | 15 à 5 0/0 |
| 3° Glycérine | — | 8 à 2 0/0 |
| 4° Alcools méthylique, propylique, butylique, amylique, caproïque, œnanthylque, des glycols, etc. | | |
| 5° Acides acétique, œnanthique, butyrique, lactique. | | |
| 6° Aldéhyde. | | |
| 7° Éthers provenant de l'action lente des acides sur les alcools. | | |
| 8° Principes inconnus, qui concourent sans doute à donner au vin son odeur, son goût et son bouquet. | | |
| 9° Gaz : Azote et acide carbonique. | | |

Les matières fixes ou facilement décomposables par la chaleur sont :

1° Tannin spécial au vin (existant surtout dans les vins rouges dans lesquels on en trouve jusqu'à 2 grammes par litre).

2° Glucose en petite quantité sous forme d'acide glucosotartrique et malique.

3° Sels : organiques. — Bitartrate de potasse, tartrate de chaux. Minéraux, principalement du phosphate de chaux qui peut atteindre 20 à 75 0/0 du poids des cendres ; le reste étant constitué par du carbonate de potasse, des sulfates alcalins et alcalino-terreux et des traces de chlorures.

4° Acides tartrique, malique, phosphorique, succinique, en partie libres, en partie combinés à la potasse, la soude, la chaux, l'alumine, la magnésie, le fer et le manganèse.

5° Matières pectiques, analogues aux gommes.

6° Matières grasses.

7° Matières colorantes.

Il existe donc dans le vin naturel, suivant l'expression du professeur Arnould, un merveilleux assemblage de substances utiles, dans des proportions si bien équilibrées que rien ne peut le remplacer, ni les alcools, ni les liquides fabriqués, qui ne renferment pas ou qui renferment dans des proportions différentes, les matières albuminoïdes et les sels organiques dont l'utilité est incontestable.

En raison de leur composition si complexe, et de la nature instable de leurs composants, les vins sont sujets à des altérations nombreuses, qui les dénaturent souvent au point de les rendre impropres à servir comme boissons. Ils sont également l'objet de fraudes plus ou moins dangereuses, qui doivent être surveillées et réprimées au nom

de l'hygiène et de la richesse publiques, et qui les rendent impropres aux usages pharmaceutiques.

Le vin ne peut être employé pour l'alimentation que s'il est pur, exempt d'altérations et de falsifications. Il importe donc de connaître les altérations et les falsifications qu'il peut subir, les procédés à employer pour apprécier sa qualité et sa pureté, les caractères et les propriétés qu'il doit avoir pour pouvoir être livré à la consommation ou servir aux usages pharmaceutiques.

Altérations des vins. — Tous les vins, les bons comme les mauvais, sont très altérables et peuvent contracter un certain nombre d'altérations, désignées sous le nom de *maladies*, et qui sont dues, comme l'a démontré M. Pasteur, à la présence de végétations microscopiques dont les germes sont apportés par l'air. Chaque maladie a son parasite spécial, qui provoque une altération distincte, tantôt en appauvrissant le vin de certains principes, tantôt en provoquant la formation de produits nouveaux. Sous l'influence de ces microgermes, les vins deviennent :

1° *Piqués ou fleuris.* — On appelle ainsi les vins à la surface desquels on aperçoit des productions mycodermiques blanchâtres, ou fleurs, dues entièrement au *mycoderma vini*, et qui, au microscope, se montrent composées de cellules incolores, très réfringentes, ovales ou allongées, souvent légèrement étranglées, et dont le noyau est brillant. Ce mycoderme vit aux dépens des matériaux du vin et surtout de l'alcool : il les oxyde complètement, en donnant de l'eau et de l'acide carbonique, ce qui amène un affaiblissement considérable du vin.

2° *Vins aigres.* — Sous l'influence du *mycoderma aceti*, (mycoderme constitué par des cellules petites, étranglées au milieu, habituellement agglomérées et formant un voile à la partie supérieure du liquide alcoolique) l'alcool du vin fixe l'oxygène de l'air, se transforme en acide acétique et le vin devient acide.

On peut se mettre à l'abri de ce ferment par divers moyens dont les plus répandus sont : Le mutage, par les mèches soufrées ; l'ouillage, c'est-à-dire le remplissage total du fût ; en recouvrant le vin d'une couche d'huile, comme cela a lieu en Italie ; en additionnant les vins de térébenthine, comme cela se pratique en Grèce et en Turquie ; en aromatisant les vins ou en y faisant infuser des gommes-résines, comme le faisaient autrefois les Romains ; en un mot, en employant un moyen quelconque, qui permette de supprimer l'oxygène du vin et de créer à sa surface une sorte de voile qui empêche le développement du ferment parasite.

3° *Vins ayant la pousse.* — Cette maladie est due au développement d'un ferment anaréobie, qui vit aux dépens de l'acide tartrique, du sucre et de la glycérine, en donnant des acides carbonique, acétique, propionique et peut être lactique. Ce vin devient plat, fade, chargé de gaz, trouble. Mis dans un verre, on voit des ondes soyeuses se mouvoir en divers sens ; placé dans des fûts il s'en dégage de l'acide carbonique sous la pression duquel le vin jaillit avec force ; le tartre disparaît des parois des tonneaux.

4° *Vins tournés.* — Cette maladie qui, d'après M. Gautier, serait spéciale aux vins du midi, est également produite par un ferment bactérien, mais elle diffère de la pousse en ce qu'il ne se fait pas d'acide carbonique. Les vins tournés paraissent bien se conserver ; mais exposés à l'air, ils deviennent troubles, s'irritent à leur surface ; leur couleur passe du rouge au violet puis se précipite, et il surnage un liquide orange, acidulé, un peu amer. Le tannin et l'acide tartrique ont disparu et l'on trouve, à leur place, des acides acétique, tartrique et lactique.

5° *Vins gras, huileux, filants.* — Cette maladie fréquente dans les vins blancs, faiblement spiritueux, et qui manquent de tannin est due à un ferment filamenteux spécial, formé de globules très petits et réunis en chapelets. Les produits de cette fermentation sont encore mal connus ; on sait cependant que le ferment s'attaque surtout aux gommes et aux sucres.

6° *Vins amers.* — Tous les vins rouges, sans exception, peuvent contracter cette maladie, due à un ferment bactérien très tenu et toujours immobile. Au début du mal, le vin présente une odeur particulière, un goût fade et une couleur moins vive ; peu à peu, il devient amer et un peu piquant. Enfin la maladie peut s'aggraver encore ; la matière colorante se précipite sur les parois de la bouteille avec le ferment ; la glycérine paraît diminuer, l'acidité augmente sensiblement, il se forme de petites quantités d'acide butyrique et le vin n'est plus potable.

7° *Vins dépouillés.* — *Dépôts par vieillissement.* — On appelle dépôts par vieillissement les dépôts qui se forment dans presque tous les vins, après qu'ils ont été conservés plus ou moins longtemps, et vins dépouillés, les vins dans lesquels ces dépôts se sont opérés.

M. Pasteur attribue la formation de ces dépôts à la combinaison de l'oxygène avec le vin. L'air agit peu à peu sur la matière colorante et le tannin ; les produits d'oxydation de ces substances forment avec le

bitartrate de potasse, une laque insoluble, qui se précipite peu à peu, en formant un dépôt ou lie qu'on sépare par soutirage.

Pendant le vieillissement du vin, l'acidité du vin diminue, le bouquet apparaît ou s'exalte ; en un mot, le vin se fait. La diminution d'acidité doit être attribuée à la fois au dépôt de crème de tartre, et à un véritable phénomène d'éthérification produit par l'action lente des alcools sur les acides. Une élévation modérée de température et l'agitation favorisent l'éthérification, et par suite le développement du bouquet propre à chaque vin. Le roulis exagère le dépôt de crème de tartre, en hâtant par une agitation continue les actions chimiques ultérieures. Le vin s'améliore avec l'âge ; il y a cependant une limite ; trop vieux, le vin perd de sa valeur et de son bon goût.

Les différentes altérations, que nous venons de décrire, doivent être prévenues, si l'on veut permettre au vin de se conserver et de vieillir. Pour cela, il faut faire disparaître du vin, les micro-organismes qu'il peut contenir, ou arrêter la végétation de ceux qu'il renferme.

On emploie à cet effet, plusieurs moyens, que l'on peut diviser en deux classes :

1^o *Procédés de clarification.* — Comprenant le soutirage, la filtration, le collage, l'auilage, le plâtrage, le salage.

2^o *Procédés de conservation.* — Comprenant le chauffage, la congélation, et les divers procédés de mutage par l'acide sulfureux, l'alcool et l'acide salicylique.

Sans insister sur ce sujet, il faut observer que quelques-uns de ces procédés (alunage, plâtrage, salage, mutage) introduisent dans le vin des substances étrangères, souvent nuisibles, qui doivent être considérées comme de véritables falsifications.

Falsifications. — Le vin a été falsifié de tous temps ; mais autrefois, la fraude était si grossière, que sa constatation présentait peu de difficultés. Il n'en est plus de même aujourd'hui ; les fraudeurs exploitent à leur profit tous les progrès de la chimie moderne, et l'art de faire du vin sans jus de raisin, est arrivé à un tel degré de perfection, que les experts, dégustateurs et chimistes, hésitent bien souvent avant de se prononcer. Il importe de connaître toutes ces falsifications qui altèrent la composition du vin naturel et qui sont souvent très dangereuses.

Les principales falsifications du vin sont :

1^o *Le coupage.* — Le coupage consiste soit à marier un vin médiocre ou dégénéré avec un vin destiné à rendre au premier les qualités qu'il n'a pas ou qu'il a perdues, soit à mélanger, dans des propor-

tions déterminées, plusieurs vins présentant des qualités différentes. Le coupage, pratiqué par des négociants honnêtes, qui vendent leurs produits pour ce qu'ils sont, est parfaitement licite, car son but est d'améliorer, de rendre propres à la consommation, des vins qui ne pourraient pas être utilisés tels qu'ils sont. C'est ce que dit expressément une circulaire ministérielle du 18 octobre 1876, signée Dufaure :

« La pratique des coupages ne doit pas être considérée comme constituant par elle-même une falsification, dans le sens de la loi du 27 mars 1851, rendue applicable aux boissons par la loi du 5 mai 1855. Il est dit, en effet, dans l'exposé des motifs qu'il n'est point entré dans la pensée du gouvernement de réprimer les opérations qui consistent à couper les vins de diverses provenances et de diverses qualités pour donner satisfaction au goût du public et au besoin du bon marché ».

Mais, si le coupage ne constitue pas une falsification, tombant sous le coup des articles 1 et 3 de la loi 1851, il constitue une véritable tromperie sur la quantité ou la qualité de la chose vendue, dans le cas où l'acheteur ignorerait la manipulation subie faite par le vendeur (ce qui est le cas le plus fréquent). Cette tromperie, qui est passible des peines édictées par la loi de 1851 et par l'article 423 du Code pénal, est d'autant plus grave que les coupages ne se font pas toujours d'une manière rationnelle entre vins rouges par exemple, mais qu'ils se font communément en mélangeant du vin rouge avec du vin blanc, ou un vin rouge plat avec un vin blanc possédant du bouquet et un vin foncé en couleur (vin teinturier).

Ces coupages s'opèrent aussi très fréquemment à l'aide des piquettes, faites avec les raisins secs. La fabrication des piquettes de fruits secs, et notamment de raisins secs, a pris, pendant ces dernières années, une extension considérable, et en 1881, la production a dépassé 2.330.000 hectolitres. Ces piquettes sont coupées de la moitié ou de 2/3 de vin rouge du midi ou d'Espagne, fouettées, filtrées et constituent alors ce qu'on appelle le gros vin marchand qui sert au coupage et au mouillage ; elles sont quelquefois livrées directement à la consommation sous le nom de vin blanc des montagnes. Le syndicat général des chambres syndicales des marchands en gros de vins, s'est prononcé contre les abus qui résultaient de l'usage des piquettes, et les tribunaux ont prononcé des peines sévères, toutes les fois qu'il a été établi que des piquettes ont été vendues sous le nom de vin.

2^o *Le mouillage.* — C'est une manipulation très fréquente, qui consiste dans l'addition au vin d'une certaine proportion d'eau. Cette falsification, qui est la plaie du commerce des vins, et dont la répression

a été énergiquement demandée, par le syndicat des chambres syndicales du commerce en gros des vins et spiritueux de France, ne va jamais seule; celui qui la pratique est presque toujours condamné à se livrer à d'autres opérations frauduleuses, par exemple : à colorer artificiellement le vin mouillé dont la couleur est devenue trop faible. Souvent aussi, on remonte les vins mouillés avec de l'alcool de qualité inférieure (alcools de grains, de betteraves) renfermant de l'alcool amylique dont la nocivité est reconnue.

3° *Sucrage*. — Il arrive souvent que, dans les années pluvieuses et froides, les raisins viennent difficilement à maturité, et la maturation du fruit est si peu avancée que sa teneur en sucre diminue de moitié en même temps que son acidité augmente. Un moût, renfermant 12 0/0 de sucre et 12 0/0 d'acidité, donne presque toujours un vin détestable; dans ce cas, le vigneron ne peut guère employer sa vendange telle que la nature la lui donne.

Lorsque la quantité de sucre, contenu dans le moût, est trop faible, et que l'acidité de ce moût est trop forte, le vigneron applique les procédés indiqués par Chaptal et par le Dr Ludwig Gall, qui ont tous deux pour but : D'augmenter la richesse saccharine de la vendange; de diminuer son acidité.

Le procédé, imaginé par Chaptal, appelé *chaptalisation*, consiste essentiellement : à neutraliser l'excès d'acidité du moût, en y ajoutant du marbre blanc en poudre; à augmenter la richesse saccharine de la vendange par l'addition d'une certaine quantité de sucre. Dans ce procédé, on n'ajoute pas d'eau au moût; la quantité de vin n'est pas augmentée; le vin devient seulement plus riche en alcool, parce que, sous l'influence de la fermentation, le sucre se change en alcool, s'incorpore au liquide en augmentant sa richesse alcoolique.

Dans le procédé du Dr Gall, appelé *gallisation*, on commence par ajouter au moût une certaine quantité d'eau, pour ramener son degré d'acidité à ce qu'il est dans les bonnes années, puis on introduit une certaine quantité de sucre. Pour l'application de ce procédé, on se guide sur les tableaux donnés par le Dr Gall. Ainsi, en admettant, comme le dit le Dr Gall qu'un moût de moyenne qualité doit contenir 20 0/0 de sucre, 0,4 0/0 d'acides libres, et que celui qu'on veut traiter renferme 10 0/0 de sucre et 0,8 0/0 d'acides, il faudra faire le mélange suivant : A 100 kilogrammes de ce moût, on ajoutera 70 kilog. d'eau et 30 kilog. de sucre. Il en résultera 200 kilog. de moût renfermant, comme le moût type, 20 0/0 de sucre et 0,4 0/0 d'acides libres. Comme on le voit, grâce aux 70 kilogrammes d'eau ajou-

tés, on augmente du double le poids de la vendange par ce procédé. Lorsque les proportions ne sont pas bien observées, le but n'est pas atteint, et si par surcroît, comme il arrive souvent, on emploie à la place de sucre du glucose impur, la gallisation donne des résultats pitoyables.

Le sucrage est une opération également pratiquée dans la fabrication des piquettes, préparées par le procédé de Petiot, propriétaire bourguignon, procédé appelé *petiotisation*. Ces piquettes se font par le procédé que nous allons indiquer. Lorsque la vendange est pressée, on obtient :

Le *jus*, appelé aussi *goutte mère* qui sert à faire le vin; un résidu, appelé *marc*, qui contient encore une partie du bitartrate de potasse, du tannin et de la matière colorante de la grappe non dissoute par le jus. On ajoute à ce marc une certaine quantité de sucre et d'eau, on laisse fermenter, et on obtient ainsi des liqueurs appelées *piquettes*, vins par procédé, vins de seconde et troisième cuvée.

La fabrication de ces boissons est recommandable, parce qu'elle permet de tirer parti des matières précieuses contenues dans le marc; mais cette boisson, ne doit, dans aucun cas, être vendue comme vin naturel; si elle l'était, il y aurait tromperie sur la qualité de la marchandise vendue.

Si dans les opérations de chaptalisation, de gallisation et de petiotisation, on emploie du sucre de canne ou de betterave, le sucrage est une pratique qui peut rendre les plus grands services et qui par suite est très recommandable. Il en est autrement, si le sucrage se fait par le glucose ou sucre de fécule, ce qui est le cas le plus fréquent.

En effet, le glucose employé est loin d'être pur; il renferme ordinairement de 12 à 15 et même 20 0/0 de substances infermentescibles, qui viennent augmenter le poids de l'extrait sec et masquer l'addition d'eau que la faiblesse de ce poids eût révélée à l'expert. La fermentation du sucre de fécule donne naissance à une certaine quantité d'alcool amylique, qui est beaucoup plus nuisible que l'alcool de vin. De là, l'ivresse plus rapide, les malaises immédiats, l'ébranlement nerveux, qui suivent régulièrement l'usage journalier des vins traités par la méthode de Chaptal, de Gall et de Petiot.

4° Pour adoucir le vin, pour lui donner du corps, assurer sa conservation, et souvent aussi pour masquer le défaut d'extrait, on ajoute au vin une certaine quantité de glycérine. Cette opération, appelée *schœlisation*, du nom de Schœle, n'est pas toujours inoffensive.

En effet, les vins naturels contiennent en moyenne 6 grammes de glycérine par litre; dans les vins travaillés, cette quantité est notablement dépassée. Or on sait, d'après les expériences de Catillon, qu'à la dose de 15 à 20 grammes par jour, la glycérine est un antidépéritique; qu'à la dose de 40 à 60 grammes, elle provoque une irritation des reins, de la vessie, et peut même déterminer le pissement de sang; qu'elle peut aussi provoquer des empoisonnements chez les animaux, ainsi que le démontrent les expériences de Dujardin-Beaumetz et d'Audigé. La glycérine ne peut donc être consommée impunément qu'à des doses modérées et fractionnées; il importe donc de la doser avec soin, et de rejeter de la consommation, les vins qui en renfermeraient une proportion trop considérable.

5° La litharge est quelquefois ajoutée au vin pour combattre l'acrescence ou acidité des vins, maladie très commune. Elle se transforme dans le vin en acétate de plomb, dont la saveur sucrée sert à masquer l'acidité. Le vin, ainsi traité, devient un véritable poison, et doit être rigoureusement proscrit de l'alimentation.

6° L'alun est souvent ajouté aux vins, soit pour leur donner une certaine âpreté ou verdeur spéciale, qui leur fait supporter l'addition d'eau, soit pour remonter leur couleur, en les acidifiant. Cette pratique, désignée sous le nom d'*alunage*, est très dangereuse.

7° Dans le midi de la France, en Espagne et en Italie, les vins subissent souvent l'opération du *plâtrage*. Elle consiste à ajouter dans les cuiviers en fermentation une certaine quantité de plâtre, qui va quelquefois jusqu'à 300 grammes et même 750 grammes par hectolitre de vendange. Le plâtrage, amène les modifications suivantes dans le vin: Il augmente le titre acidimétrique et avive sa couleur; il augmente la quantité de potasse contenue naturellement dans le vin; il hâte le dépouillement des vins et assure leur stabilité.

Le plâtrage est condamné aujourd'hui par tous les hygiénistes, depuis les travaux de Poggiale, Bussy et Buignet, et ceux plus récents de M. le Pharmacien inspecteur Marty. Les expériences, faites par ces savants, démontrent en effet, que le plâtre, en agissant sur le tartrate acide de potasse contenu dans le vin, donne naissance à du bisulfate de potasse, sel agissant comme corrosif par son excès d'acide sulfurique, et comme purgatif toxique par son sulfate de potasse à dose élevée.

Quelques exemples ont prouvé que le plâtrage produit une altération nuisible à la santé du consommateur, qu'il est inutile aux vins de bonne qualité, et qu'il est particulièrement appliqué aux vins de mauvais goût, dépourvus de force, provenant de raisins moisissés ou

non parvenus à maturité, ou bien encore aux vins trop colorés ou trop riches en tartre. Sur l'avis du Comité consultatif d'hygiène publique de France, le ministre de la justice, par une circulaire en date du 27 juillet 1880, a interdit, sous peine de poursuites, à titre de falsifications, le commerce des vins contenant une quantité de sulfate de potasse supérieure à deux grammes par litre, quantité qui seule peut être tolérée sans danger pour la santé des consommateurs.

8° Comme l'évaluation du plâtrage se fait en dosant l'acide sulfurique, quelques négociants ont essayé de masquer cette opération en précipitant par un sel de baryte la quantité de sulfate de potasse en excès. Ce *déplâtrage* s'opère en général avec le chlorure de baryum ou le carbonate de baryte, sels toxiques; c'est une pratique très condamnable.

9° On fait très fréquemment subir aux vins l'opération du *vinage* ou *alcoolage*, qui consiste à ajouter de l'alcool aux vins faibles, en vue de relever leur degré alcoolique et de les conserver.

Le vinage se fait sur le moût ou sur le vin; l'alcool mélangé au moût s'incorpore mieux que celui qui est ajouté au tonneau. Mais, dans les deux cas, il précipite une partie des substances primitivement dissoutes, abaisse d'environ 1 gramme par litre la proportion d'extrait, fait perdre au vin son bouquet et son originalité, le rend plus capiteux et plus apte à provoquer l'ivresse.

Champouillon a remarqué que le vin viné passe au vinaigre avec une facilité surprenante: le vinage n'est donc pas un moyen de conservation irréprochable, c'est plutôt, comme beaucoup de personnes le prétendent, un moyen de vendre cher, en raison de la richesse alcoolique, un vin médiocre ou même fabriqué. Au point de vue de l'hygiène, le vinage présente des inconvénients et quelquefois des dangers sur lesquels on a longuement discuté soit à l'Académie de médecine, soit dans les assemblées parlementaires.

Je n'insiste pas sur ce sujet renvoyant le lecteur, qui voudrait approfondir la question, aux ouvrages mentionnés plus bas (1).

10° L'acide salicylique est très employé, depuis quelques années pour le mutage des vins. Cet acide jouit en effet de la singulière propriété d'étourdir le ferment, de paralyser son action, pendant un temps plus ou moins long, sans cependant le détruire tout à fait.

Cette qualité particulière a été exploitée par les fraudeurs qui pro-

(1) *Traité d'hygiène d'Arnould.* — *Bulletins de l'Académie de médecine.* — *Journal de pharmacie et de chimie.* — *Revue d'hygiène de Vallin.* — *Annales d'hygiène publique et de médecine légale.*

cèdent de la manière suivante : Ils sucront des vins déjà vinés à la limite de 15° ; ils les salicylent, pour arrêter momentanément la fermentation, et entrent ainsi, à la vue des employés de l'octroi, de l'alcool sous forme d'eau sucrée. Quinze jours après, le ferment, endormi par l'acide salicylique, se réveille, la fermentation s'établit, le sucre ajouté se transforme en alcool et la richesse alcoolique du vin passe de 15° à 20° et même à 25° ; on obtient, de la sorte, un vin concentré capable de supporter un mouillage de 50 0/0.

L'addition de l'acide salicylique dans toutes les substances alimentaires a été interdite, sur l'avis du Comité Consultatif d'hygiène publique de France, par arrêté ministériel du 7 février 1881, rendu exécutoire à Paris par une ordonnance de M. le Préfet de police, en date du 23 février 1881 ; il en résulte par suite que l'acide salicylique ne peut pas être employé pour le mutage des vins, et que son emploi constitue une falsification.

11° La coloration artificielle des vins est aussi une fraude très fréquente, et elle a pris, depuis quelques années, une extension si considérable que c'est par tonnes qu'il faut compter les quantités de matières colorantes qui se débitent annuellement dans une seule ville, comme Montpellier, Béziers, Narbonne, Paris.

On ne colore les vins, en général que pour les additionner impunément d'eau. Cette fraude très productive, car elle s'exerce sur des millions d'hectolitres, est très répréhensible ; elle ne doit pas être tolérée, dans l'intérêt de la santé et de la richesse publiques, pour les raisons données par MM. Bouchardat et Gautier, dans le savant rapport qu'ils présentèrent au Congrès international d'hygiène tenu à Paris en 1878.

Tout le monde sait que le vin rouge est à la fois : Un aliment, par son alcool, sa glycérine, ses sels de potasse, ses phosphates, et quelques-unes de ses matières extractives ; un tonique, par ses matières tanniques et colorantes, son bouquet etc., etc. Un vin, coloré artificiellement et proportionnellement étendu d'eau ou même de vin blanc, perd donc, en partie, sa puissance nutritive et sa tonicité. La couleur artificielle, dont on a paré le vin, n'est qu'une sorte d'étiquette frauduleuse, un trompe l'œil qui promettent au consommateur qu'il trouvera, dans cette boisson, des qualités précieuses qu'elle ne possède plus qu'à un faible degré.

Il est reconnu que, toutes choses égales d'ailleurs et pour les mêmes cépages, les vins très colorés, sont proportionnellement plus riches en tannin, en extrait, en alcool, et se conservent mieux que ceux

qui, fabriqués dans les années froides et pluvieuses, manquent à la fois de couleur, de tannin et d'esprit. Or, la coloration artificielle, tout en donnant à la liqueur vineuse les apparences les plus favorables, fait supposer à tort au consommateur et à l'acheteur, que ce vin possède de précieuses qualités de nutritivité, de tonicité, de conservabilité des vins naturels d'aspects et de teintes analogues.

Toutes les personnes (chimistes ou commerçants) qui se sont occupées de la coloration des vins, ont reconnu que ceux, qui avaient été teints artificiellement, laissent déposer, au bout de quelques mois, non seulement la matière colorante étrangère, mais encore une fort notable proportion de leur tannin et de leur couleur naturelle. Rien ne peut arrêter ce singulier et désastreux effet d'entraînement. Au bout de quelques mois, l'acheteur se trouve frustré, non seulement parce qu'il ne débient, dans la plupart des cas, qu'un vin à la fois coloré et additionné d'eau, mais aussi parce que cette liqueur se décolore et s'altère rapidement. En résumé, les vins colorés artificiellement perdent leurs qualités nutritives et toniques, ne se conservent pas et se décolorent. On ne saurait donc admettre, comme ont voulu le faire établir certains économistes distingués, que le vin étant une substance alimentaire fabriquée, il soit permis de la modifier à son gré.

Le vin, et c'est là un point essentiel à retenir, est le produit de la fermentation du jus de la grappe de raisin ; et s'il est permis de livrer à la consommation des vins vinés, sucrés, tartrés, en un mot des vins modifiés avec les matières mêmes qui entrent dans la composition du vin normal et pur, on ne saurait, par analogie, permettre le commerce des vins, fraudés avec des matières étrangères qu'il ne contient pas naturellement, tels que le tannin de chêne, l'alun, les matières colorantes, surtout quand ces substances sont ajoutées dans le vin, dans le but de masquer des fraudes plus graves telles que l'addition d'eau etc.

Si la coloration des vins avec des substances étrangères, inoffensives par elles-mêmes, ne peut être tolérée, que dire de la coloration faite avec des matières dangereuses ou toxiques ?

La fraude introduit souvent dans les vins, non point des produits inertes, comme la mauve, le sureau, etc., etc., mais encore des drogues nuisibles comme le suc de sureau dissous dans l'alun, l'extrait drastique du *phytolacca decandra*, la fuchsine pure et arsénicale, les queues de fuchsine avec leurs dérivés azoïques, souvent vénéneux à faible dose.

Dans ces dernières années, l'opinion publique s'est beaucoup préoccupée de la coloration des vins par la fuchsine ; on s'est demandé si la fuchsine était ou non toxique et si les vins fuchsinés présentaient des dangers pour l'alimentation publique. Cette question, mérite d'être examinée avec soin.

Et d'abord la fuchsine, exempte d'arsenic, est-elle vénéneuse ? Les expériences, entreprises par MM. Clouet et Bergeron, semblent démontrer que la fuchsine pure est inoffensive, qu'elle ne détermine ni nausées, ni ptyalisme ou prurit buccal, ni diarrhée, ni embarras gastrique, ni migraine, ni albuminurie. Telle est aussi l'opinion de M. le Dr Hirt qui pense que la fuchsine n'est dangereuse qu'à cause de l'arsenic qu'elle contient ; tel est aussi l'avis du Dr Husson, qui dans un article publié au mois d'octobre 1876 dans le *Journal de pharmacie* conclut en disant : « Tout en admettant le danger de la fuchsine surtout arsénicale, nous croyons pouvoir affirmer que si la fuchsine employée était chimiquement pure, il n'y aurait pas grand inconvénient à s'en servir. C'est à l'arsenic que l'on doit surtout attribuer les accidents qui ont été signalés. »

MM. Feltz et Ritter ont constaté au contraire que la fuchsine pure, administrée à l'homme à la dose de 0 gr. 50 et même à la dose que renferme un litre de vin coloré par cette substance, provoque du prurit à la bouche et aux oreilles, des coliques, de la diarrhée, et finalement qu'elle fait apparaître de l'albumine dans l'urine.

En présence de ces résultats contradictoires, que faut-il penser ?

Je crois qu'il faut adopter sans réserves l'opinion émise par MM. les Professeurs Bouchardat et Arnould : « Au point de vue de l'hygiène, dit M. Bouchardat, il n'y a peut-être pas d'inconvénients à consommer des aliments ou des boissons colorés par une petite quantité de fuchsine pure ; mais la fuchsine pure, n'existe pour ainsi dire pas, surtout dans le commerce. La mieux cristallisée est salie par des azo-dérivés dont l'action sur l'économie est infiniment plus nuisible que celle de la fuchsine elle-même. »

Etudiant surtout les vins fuchsinés, M. Bouchardat ajoute : « Rappelons que les colorants à la fuchsine (caramels, colorine etc.), sont pour la plupart, des queues de fuchsine incristallisables où sont condensés les impuretés et tous les produits secondaires. On y trouve à l'état libre ou combiné : des bases vénéneuses, telles que l'aniline, la toluidine, etc. ; des azo-dérivés, toujours très dangereux ; des substances colorantes diverses, suivant la matière première soumise à l'oxydation, telles que mauvalanine, safranine, etc., dont l'innocuité

sur l'économie est fort douteuse. Toutes ces raisons doivent faire rejeter à l'hygiéniste le vin coloré à la fuchsine, car, si l'on est pas immédiatement empoisonné par un vin fuchsiné, on doit redouter la continuité de l'usage d'une pareille boisson. »

M. le professeur Arnould s'exprime en ces termes : « La salubrité des vins colorés à la fuchsine a été fortement controversée et résolue en sens contradictoires. Bien entendu personne ne conteste la nocivité de la fuchsine arsénicale ; le débat est relatif à la fuchsine pure. » Puis il ajoute : « En circonscrivant le débat dans le domaine de l'hygiène, il faut considérer que la fuchsine du commerce est rarement pure : que la fuchsine ajoutée au vin ne sert communément qu'à déguiser des manipulations défavorables à la bonne qualité de la liqueur ; qu'il y a au moins doute permis sur l'innocuité de la fuchsine ; sur ces bases, les administrations sont suffisamment autorisées à s'opposer à l'emploi de cette matière colorante. »

Pour colorer artificiellement les vins on emploie : soit des couleurs naturelles, tirées du règne végétal ou animal ; soit des couleurs fabriquées avec les dérivés du goudron de houille.

Les matières colorantes, les plus habituellement employées aujourd'hui, sont par ordre d'importance et de fréquence :

1° La fuchsine, les sels de rosaline, les rouges et violets, d'aniline. Ces substances, souvent arsénicales, s'emploient seules ou mélangées à d'autres matières colorantes jaunes et rouges, et spécialement à du sirop de glucose caramélisé ; à des extraits divers destinés à allonger la matière colorante, à atténuer la vivacité de ses tons roses ou violacés, ou à masquer ses réactions. Suivant la fantaisie du fabricant, elles se vendent sous des noms divers : *caramel, colorine, purpurine, cramoisine, sanguine, carotine*.

2° Cochenille, carmin, laque carminée, carmin ammoniacal.

3° Mauve (fleurs desséchées de l'althéa rosea, variété nigra ou mauve noire).

4° Baies de sureau (*Sambucus niger*). Elles sont très employées dans le nord et le midi de la France, en Espagne, en Portugal, pour fabriquer ce qu'on appelle la *teinte* ou *teinte de Fismes* composée en mélangeant : Baies de sureau 250 gr. Alun ou acide tartrique 30 gr. Eau 800 gr.

5° Baies d'hyëble (*sambucus ebulus*) } peu employées

6° Baies de troëne (*ligustrum vulgare*) } en France.

7° Baies de Portugal, Raisin d'Amérique, (*Phytolacca decandra*).

Le suc de ces baies, rouge carmin magnifique, contient des principes drastiques. Cette propriété bien connue, et les condamnations sévères qui sont venues frapper les fraudeurs font qu'on abandonne peu à peu cette substance pour la coloration artificielle des vins.

8° Carmin d'Indigo en pâte, appelé ceruline, sulfo-indigotate de potasse.

9° Bois de Brésil ou de Fernambouc (décoction alcoolique).

10° Bois de campêche (décoction aqueuse).

11° Airelle myrtille. (Suc des baies.)

12° Betterave rouge. (Extrait aqueux ou décoction.)

13° Orcanette.

14° Safranine.

15° Acides sulfopurpurique et sulfoalzarique.

Employés quelquefois pour faire des vins de toutes pièces. Peu usités aujourd'hui.

Employés quelquefois, mais rarement.

16° Le maqui. La coloration du vin par les baies de maqui (*Aristotelia maqui*) a été découverte récemment par M. Lajoux, professeur à l'école de médecine et de pharmacie de Reims. Cette matière est employée couramment à Reims, dit ce chimiste, pour colorer les vins de raisin sec ou pour rendre aux vins rouges mouillés leur coloration primitive; il est probable qu'il en est de même autre part; néanmoins à notre connaissance, c'est la première fois que cette falsification est signalée en France.

17° Enfin, disons qu'on imite la sève, l'arôme et le bouquet des vins par des procédés scientifiques. Les éthers œnanthique, pélargonique etc., etc., du vin sont contrefaits par des mélanges d'autres éthers et essences préparés artificiellement par l'industrie. A ce sujet, on lit dans le rapport de la commission supérieure de l'exposition de Vienne, ce qui suit: « A l'institut de Klosterneuburg (Autriche), on apprend à fabriquer les extraits ou éthers œnanthique reproduisant le bouquet des vins les plus renommés ».

2^e Question. — Quels sont les procédés à employer pour apprécier la qualité et la pureté des vins ?

L'analyse des vins peut s'opérer à l'aide de différentes méthodes sur lesquelles nous ne croyons pas devoir insister; nous rappellerons seulement que, pour être complète, cette analyse doit comprendre les opérations suivantes:

1^o Examen physique des vins. — L'examen des propriétés organo-

leptiques, odeur, saveur, couleur, permet à un observateur exercé d'apprécier la qualité des vins et de donner des renseignements précieux sur les altérations ou maladies qu'ils ont pu contracter: Acidité, moisi, pousse, tourne, graisse, amertume, dépouillement, coloration artificielle etc., etc.

2^o Examen microscopique des dépôts des vins. — L'examen microscopique des dépôts des vins a pour but de confirmer et de préciser les indications que l'examen physique avait données sur les maladies des vins.

3^o Examen chimique des vins. — Au point de vue pratique, il est inutile de rechercher et de doser tous les principes contenus dans le vin; on se borne, en général, à déterminer certains éléments importants, considérés par tous les chimistes comme des éléments constitutifs, servant à caractériser un vin. On procède successivement: Aux dosages de l'alcool, de l'extrait, des cendres, du sucre, de l'acidité, du bitartrate de potasse et de l'acide tartrique, de la glycérine, du tannin et à la détermination de l'intensité colorante du vin.

En soumettant le vin à ces différents essais, l'expert chimiste pourra se prononcer sur sa valeur, surtout lorsque l'analyse aura pu être faite comparativement avec un échantillon authentique du même cru et de la même année. Il lui restera cependant, pour pouvoir discuter tous les résultats de son analyse, fait essentiel et capital dans beaucoup de cas, mais particulièrement nécessaire au point de vue de l'hygiène, à rechercher les falsifications que le vin a pu subir. A cet effet, il procédera à la recherche et au dosage des substances suivantes:

Eau (mouillage); alcool (vinage); sucre cristallisé; dextrine; pigettes de raisins secs; plâtre; acide salicylique; chlorure de sodium; (salage); alun (alunage); acide sulfurique; matières colorantes (1).

3^e Question. — Quels sont les caractères et les propriétés que doivent avoir les vins livrés à la consommation? en d'autres termes,

(1) La recherche de toutes ces falsifications, délicate et souvent difficile, se fait à l'aide de procédés nombreux. Consulter à ce sujet:

Dictionnaire des falsifications de Chevalier et Baudrimont; Sophistication des vins de A. Gautier; Documents sur les falsifications des matières alimentaires du laboratoire municipal de Paris; Manuel d'analyse des vins de Barillot (1889); La coloration artificielle des vins de Charles de Bordeaux; La coloration artificielle des vins de Cazeneuve de Lyon; La coloration artificielle des vins de Monaxon (Thèse de Lyon); Traité de la vigne et du vin de Portes et Ruysson; Essai commercial des vins de Dujardin.

quels sont les vins propres ou impropres soit à l'alimentation, soit aux usages pharmaceutiques ?

Sont propres à l'alimentation et aux usages pharmaceutiques :

Les vins purs, riches en principes constitutifs, n'ayant subi ni altérations, ni falsifications ; les vins coupés, mais dont le coupage a été opéré dans des conditions loyales et rationnelles ; les vins sucrés, mais dont le suerage a été fait avec du sucre de canne ou de betterave ; les vins alcoolisés, mais dont le vinage a été fait avec des alcools purs ; les vins dépouillés.

Sont impropres à l'alimentation et aux usages pharmaceutiques, mais sans être nuisibles :

Les vins malades : (piqués ou fleuris, aigris, tournés, ayant la pousse, gras, amers) ; les vins mouillés ; les vins colorés artificiellement, par des matières colorantes inoffensives, comme la mauve, le sureau, etc.

Sont impropres à l'alimentation et aux usages pharmaceutiques et nuisibles :

Les vins plâtrés, contenant une quantité de sulfate de potasse, supérieure à 2 grammes par litre ; les vins alunés ; les vins contenant de la litharge ; les vins auxquels on a ajouté une trop grande proportion de glycérine ; les vins salicylés ; les vins colorés artificiellement avec la teinte de Fismes, avec l'extract drastique de phytolacca decandra, avec tous les dérivés du goudron (fuschine, rosaniline, etc., etc.) en un mot les vins colorés avec toutes les substances toxiques ; les vins auxquels on a ajouté de l'acide sulfurique.

Après avoir vérifié la pureté et la richesse des vins destinés à la préparation des œnolés, il faut choisir les substances qui doivent entrer dans la composition de ces médicaments.

Choix des substances. — Les substances, qui servent de base aux vins médicinaux, sont presque toutes d'origine végétale. On y introduit quelquefois quelques sels minéraux, mais les substances animales ne figurent jamais dans leur composition.

A l'exception des plantes antiscorbutiques, qui doivent être employées fraîches, car par la dessiccation, elles perdraient leur huile volatile, toutes les substances doivent être employées à l'état sec, parce que l'eau de végétation qu'elles contiennent, affaiblirait le titre alcoolique du vin et prédisposerait le produit à la fermentation. Elles doivent de plus être convenablement divisées, pour qu'elles soient mieux pénétrées par le liquide dissolvant.

Rapports de poids entre les substances et le vin. — Quelles sont les proportions de vin et de substance que l'on emploie pour la préparation des œnolés ? ou en d'autres termes, quels sont les rapports de poids qui doivent exister entre la substance et le vin ?

Autrefois, la plupart des vins simples se préparaient dans la proportion de 30 grammes de substance pour 100 grammes de vin et 60 grammes d'alcool à 60° ; ce qui faisait un total de 160 de véhicule ; le rapport de la substance au véhicule était donc de $30/160 = 1/5.33$.

Le Codex de 1884 a apporté de grandes modifications au rapport de la substance au véhicule :

Pour les vins d'absinthe, d'aunée, de gentiane, le rapport est de	1 à 35.
de colombo, boldo, buchu, eucalyptus, quassia amara	1 à 33.
de quinquina jaune ou rouge	1 à 44.
de quinquina gris	1 à 22.
de scille, coca, semences de colchique, rhubarbe	1 à 16.

On voit donc que le rapport entre la substance et le véhicule pour la préparation des œnolés est très variable.

Choix du mode opératoire. — Les vins médicinaux se préparent par trois modes différents : par solution, par macération, par lixiviation.

	SOLUTION SIMPLE.	MACÉRATION.	LIXIVIATION.
Cas dans lesquels on l'emploie.	Elle s'emploie toutes les fois que la substance médicamenteuse est entièrement soluble dans le vin.	Elle s'emploie pour la préparation de tous les œnolés faits avec des substances non entièrement solubles dans le vin, ce qui est le cas le plus fréquent.	Elle peut employer pour la préparation de tous les œnolés faits avec des substances non entièrement solubles dans le vin, ce qui est le cas le plus fréquent.
Œnolés faits par ce procédé.	Vin aromatique. Vin chalybé ou ferrugineux. Vin de pepsine. Vin de quinquina ferrugineux.	Œnolés avec écorces, bois, racines, feuilles, bulbes, fleurs, etc.	Œnolés faits avec écorces, bois, racines, feuilles, bulbes, fleurs, etc.

	SOLUTION SIMPLE.	MACÉRATION.	LIXIVIATION.
Procédé adopté par le Codex.	Procédé adopté par le Codex.	Procédé adopté par le Codex pour la préparation des œnolés suivants : absinthe, aune, antiscorbutique, colchique, colombo, boldo, buchu, eucalyptus, quassia amara, digitale composée, gentiane, quinquina, opium composée.	Ce procédé n'est pas recommandé, mais il peut, dit le Codex de 1884, être employé dans le cas où le pharmacien le trouve opportun et applicable.
Modes opératoires.	Mélanger les substances au vin et après solution complète, filtrer.	D'une manière générale, laisser en contact pendant 24 heures, et en vase clos, la substance convenablement divisée avec le double de son poids d'alcool à 60°; ajouter le vin, laisser macérer 10 jours, en ayant soin d'agiter de temps en temps; passer avec expression et filtrer. <i>Observation.</i> — L'alcool, ajouté ainsi au vin, a pour but d'augmenter la spirituosité du vin, de ramollir les principes solubles et de les rendre plus aptes à la dissolution lorsqu'ils sont en contact avec le vin, enfin d'assurer la conservation du produit. <i>Dans le cas où on n'emploie pas d'alcool.</i> — (Ce qui arrive avec les vins préparés avec le vin de grenache : vins de colchique, colombo, boldo, buchu, eucalyptus, quassia amara) faire macérer, en vase clos, les matières dans le vin pendant 10 jours en ayant soin d'agiter de temps en temps; passer avec expression et filtrer.	Prendre dans ce mode les précautions indiquées pour la préparation des teintures alcooliques par lixiviation (voir page 391).

Principes dissolvants du vin. — Les deux principaux agents de dissolution, contenus dans le vin, sont l'eau et l'alcool. Cependant, il n'est pas possible d'admettre, comme le veulent certains pharmacologistes, M. Deschamps d'Arallon par exemple, qu'il existe une ressemblance complète entre les propriétés dissolvantes du vin et celles d'un mélange équivalent d'eau et d'alcool. En dehors de l'alcool et de l'eau, les autres principes constituants du vin (*crème de tartre, sucre, glycérine, acides*) ont aussi une influence marquée sur la dissolution de quelques corps de nature minérale ou organique. Ainsi c'est par ses parties acides que le vin dissout le fer et l'antimoine; le tannin, en dehors de ses propriétés spéciales, se combine aux alcaloïdes et permet aux vins de dissimuler une certaine quantité d'iode, etc., etc.

Quoiqu'il en soit, et c'est là une remarque importante à faire, au point de vue thérapeutique, les propriétés du vin, s'ajoutent à celles des substances dont il est chargé; il importe donc d'employer de bon vin à la préparation des vins médicaux, et c'est précisément pour cette raison que nous avons cru devoir longuement insister sur le choix du vin destiné à la préparation des œnolés.

Composition. — La composition des vins médicaux est très complexe et imparfaitement connue; on y trouve : des produits extractifs, sucrés, mucilagineux et en général tous les principes solubles dans l'eau qui peuvent se dissoudre à la faveur de l'eau contenue dans le vin; des matières résineuses, gomme-résineuses, des huiles essentielles, dissoutes à la faveur de l'alcool du vin.

Altérations. — Les vins médicaux sont en général très altérables, et subissent très promptement la fermentation acétique; aussi convient-il de n'en préparer que peu à la fois, de les renouveler souvent, et de les soustraire à l'action de l'air pendant et surtout après leur préparation.

Conservation. — Ils doivent être conservés dans des flacons exactement remplis, bien bouchés et placés dans un lieu frais, à la cave.

Il se forme dans les vins médicaux, au bout de peu de temps, un dépôt, dont la nature n'a pas été déterminée; il est donc indispensable de les filtrer avant de les délivrer aux malades.

Pour remédier à l'altération que les vins médicaux éprouvent souvent peu de temps après leur préparation, Parmentier a proposé de les faire, à mesure du besoin, en mêlant une teinture alcoolique à du vin. Ce procédé est défectueux, car il donne des produits inférieurs à ceux obtenus par le procédé du Codex.

En effet, ainsi que je l'ai déjà dit, le pouvoir dissolvant d'un mélange d'alcool et d'eau n'est pas comparable au pouvoir dissolvant du vin ; le pouvoir dissolvant de ce dernier liquide est modifié par les divers principes constituants qu'il renferme (acides, crème de tartre, sucre, glycérine, etc.). Il suffit pour s'en convaincre, de comparer, en particulier, les vins scillitique et antiscorbutique, préparés avec des teintures alcooliques avec des vins obtenus en faisant agir directement le vin sur la scille ou sur les végétaux antiscorbutiques ; on trouvera entre ces préparations des différences très sensibles.

Falsifications. — Les vins médicaux sont très fréquemment falsifiés et les falsifications qu'ils peuvent subir portent : sur la qualité, la pureté, la dose du vin et des substances employées à leur préparation.

La recherche de ces falsifications est à peu près impossible ; cependant elle pourrait être tentée, en suivant la méthode générale de recherche que nous avons indiquée à propos des falsifications des teintures alcooliques. C'est donc un devoir pour le pharmacien consciencieux de préparer lui-même les vins médicaux destinés au service de sa clientèle.

Posologie. — La posologie des vins médicaux est une question importante pour les médecins et les pharmaciens ; observons toutefois que les vins, qui se rapprochent des teintures alcooliques, sont beaucoup moins chargés de substances actives que ces dernières préparations : ils peuvent par conséquent être employés à une dose beaucoup plus forte. Ajoutons aussi qu'il faut appliquer à la posologie de ces médicaments toutes les observations générales présentées à propos de la posologie des teintures alcooliques. A cet égard on pourra consulter le tableau suivant :

NOMS DES VINS MÉDICAUX	Doses minima et maxima pouvant être administrées par jour à un adulte
Vin d'absinthe	30 à 125 grammes
« Antiscorbutique	30 à 125 —
« Aromatique	à l'extérieur —
« d'Annonée	30 à 125 —
« de Boldo	20 à 30 —
« de Buchu	50 à 100 —
« « Coca	15 à 30 —
« « Colchique (bulbes)	10 à 30 —
« « Colchique (semences)	5 à 10 —
« « Colombo	50 à 100 —
« « Digitale composé de l'Hôtel-Dieu ou vin de Trousseau (20 gr. de ce vin contiennent 0 gr. 10 de digitale).	10 à 50 —
« de scille composé ou vin diurétique amer de la charité	20 à 60 —
« Eucalyptus	30 à 150 —
« Ferrugineux ou Chalybé (20 gr. de ce vin contiennent 0 gr. 10 de citrate de fer).	20 à 60 —
« Gentiane	60 à 120 —
« Pepsine (20 gr. de ce vin contiennent 1 gr. de pepsine).	20 à 50 —
« Quassia Amara	30 à 100 —
« Quinquina	30 à 150 —
« Quinquina ferrugineux (50 gr. de ce vin contiennent 0 gr. 10 de sulfate ferreux).	50 à 100 —
« Rhubarbe	10 à 50 —
« Scille, ou vin scillitique	10 à 60 —
« Opium composé (Laudanum de Sydenham)	V à XL gouttes.

Parmi les vins médicaux, il en est un qui mérite de faire l'objet d'une étude spéciale, c'est le vin d'opium composé appelé aussi Laudanum de Sydenham. Il se prépare de la manière suivante :

Opium officinal divisé	200 gr.
Safran incisé	100 »
Cannelle de Ceylan concassée	15 »
Girofles concassées	15 »
Vin de Grenache	1600 »

Faire macérer en vase clos pendant 15 jours en agitant de temps en temps. Passez, exprimez fortement et filtrez.

Caractères. — 1° Un laudanum bien préparé est jaune foncé en masse : d'un jaune d'or en couches minces ; odeur virreuse où domine l'arôme du safran ; densité se rapprochant de 1,05. Richesse alcoolométrique 17 à 18 0/0 (*Ces deux dernières indications ne sont pas absolues*). Des expériences de M. Regnault et de celles de M. Buttin, il résulte que la densité et le titre alcoolique varient avec la densité et le titre du vin employé à la préparation ;

2° Une partie étendue de 50.000 parties d'eau, donne une liqueur dont la teinte jaune est encore appréciable (Soubeiran) ;

3° Par l'évaporation il laisse 20 pour 100 d'extrait ;

4° 4 gr. correspondent à 0 gr. 50 d'opium brut ; 0 gr. 23 d'extrait d'opium ; 0 gr. 03 de morphine ; XXXIII gouttes pèsent 1 gr.

Composition. — Le laudanum de Sydenham renferme tous les principes actifs de l'opium unis à la matière colorante et aux huiles volatiles de la cannelle, du safran et du girofle.

Au bout de quelque temps, il se fait un dépôt abondant dans le laudanum. M. Henry a reconnu qu'il est formé par la matière colorante du safran. Cette matière colorante abandonne l'huile volatile à laquelle elle était unie ; mais cette huile reste en dissolution. Or, comme c'est à cette huile volatile que le safran doit ses propriétés médicinales, le laudanum ne perd rien de ses vertus, bien qu'il soit en partie décoloré. D'après Bihot, ce dépôt est formé par de la matière colorante et de la narcotine.

Essai. — La valeur d'un laudanum de Sydenham dépend de la quantité de morphine qu'il contient ; il est donc évident que pour avoir la valeur exacte du médicament, il faut doser la morphine dans l'extrait, par les procédés ordinaires de dosage que nous étudierons.

Cependant, lorsqu'on veut seulement constater dans ce médicament la présence de la morphine, on peut opérer de la manière suivante : Diluer 1 gramme de laudanum dans cinq parties d'eau distillée et traiter par les réactifs de la morphine ; on obtiendra alors les réactions caractéristiques de cet alcaloïde, c'est-à-dire :

Avec acide azotique, coloration rouge d'abord, prenant peu à peu teinte jaune ;

Avec acide iodique, réduction ; il y a de l'iode mis en liberté ; la liqueur est colorée en jaune ou en brun : si on ajoute de l'empois d'amidon, on obtient coloration bleue.

Avec perchlorure de fer, réduction : la liqueur prend une coloration bleue fugace qui passe au vert s'il y a excès de sel ferrique.

Falsifications. — Le laudanum de Sydenham est très souvent falsifié : d'où la nécessité de faire l'essai sérieux des laudanums que l'on prendrait dans le commerce.

On peut faire un essai rapide à l'aide du procédé suivant : Prendre 1 gramme de laudanum et l'étendre de 30 grammes d'eau distillée ; verser dans ce mélange quelques gouttes d'un des réactifs généraux des alcaloïdes (réactif Mayer, Dragendorff, Fraude, Marinié, etc.).

Si on a un très faible trouble ou même pas de trouble, le laudanum est préparé avec un opium pauvre en alcaloïdes 3 à 4 0/0, ce qui arrive souvent. Si on a un trouble immédiat et au bout de quelque temps, un précipité floconneux, le laudanum est préparé avec un opium riche en alcaloïdes.

§ V. — Des vinaigres médicaux.

Définition. — On appelle vinaigres médicaux *acétolés* ou *oxéolés*, des formes pharmaceutiques qui résultent de l'action dissolvante du vinaigre sur les substances médicamenteuses.

Division. — On les divise en :

Acétolés simples ; quand ils sont préparés par l'action du vinaigre sur une seule substance ;

Acétolés composés ; quand ils sont préparés par l'action du vinaigre sur plusieurs substances.

Préparation. — Dans la préparation de ces médicaments, on doit tenir compte : 1° du choix du vinaigre ; 2° du choix des substances ; 3° du choix du mode opératoire.

Choix du vinaigre. — Avant de dire quel est le vinaigre qui doit être employé pour la préparation des acétolés, il importe de présenter quelques considérations théoriques qui nous permettront de résoudre la question suivante : Qu'appelle-t-on vinaigre ?

Lorsqu'on soumet un liquide alcoolique quelconque (vin, bière, cidre, poiré, alcool de grains, de mélasse, de fécule etc.) à la double